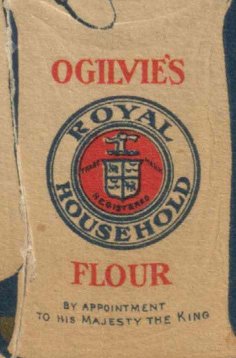
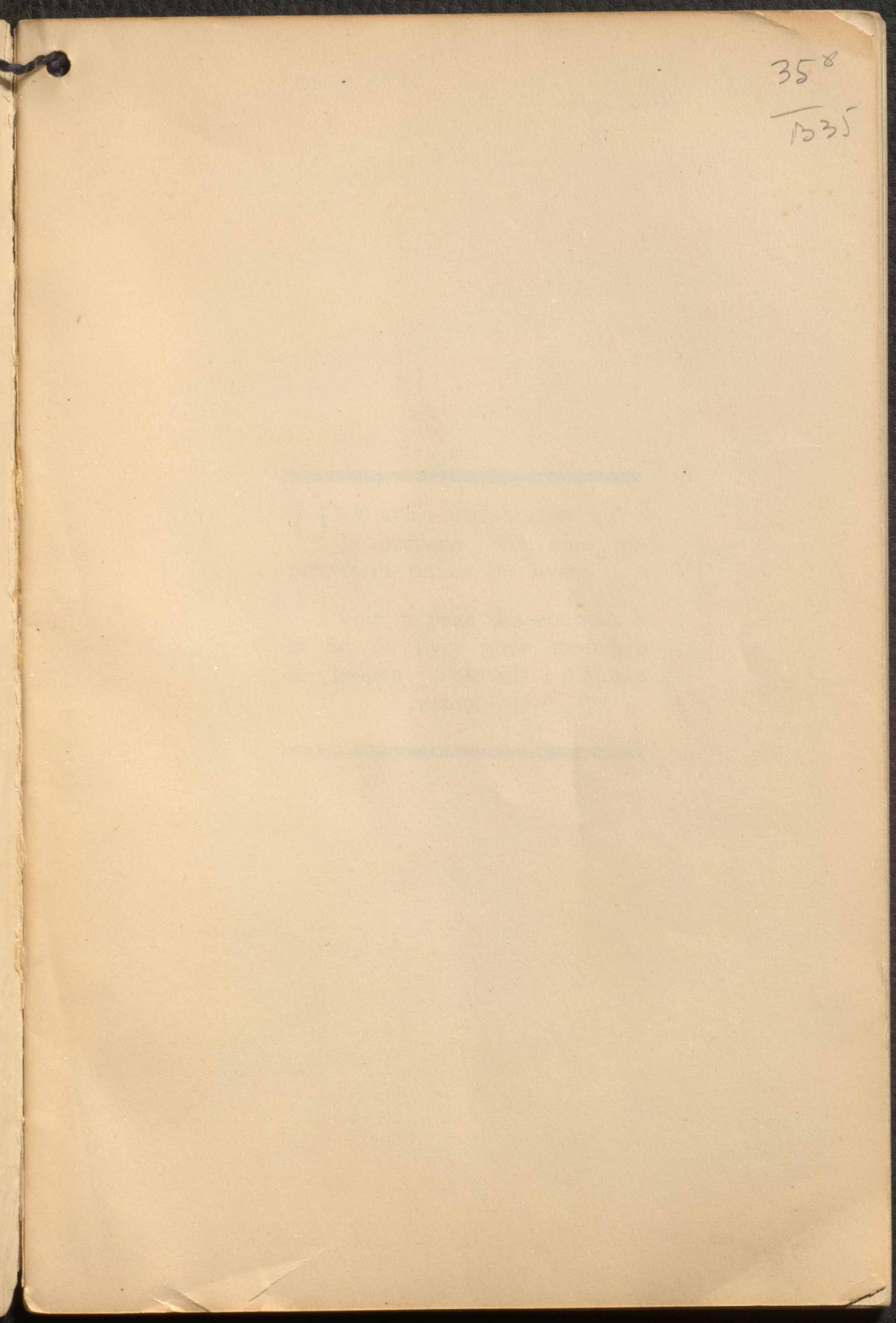


RECETTES OGILVIE

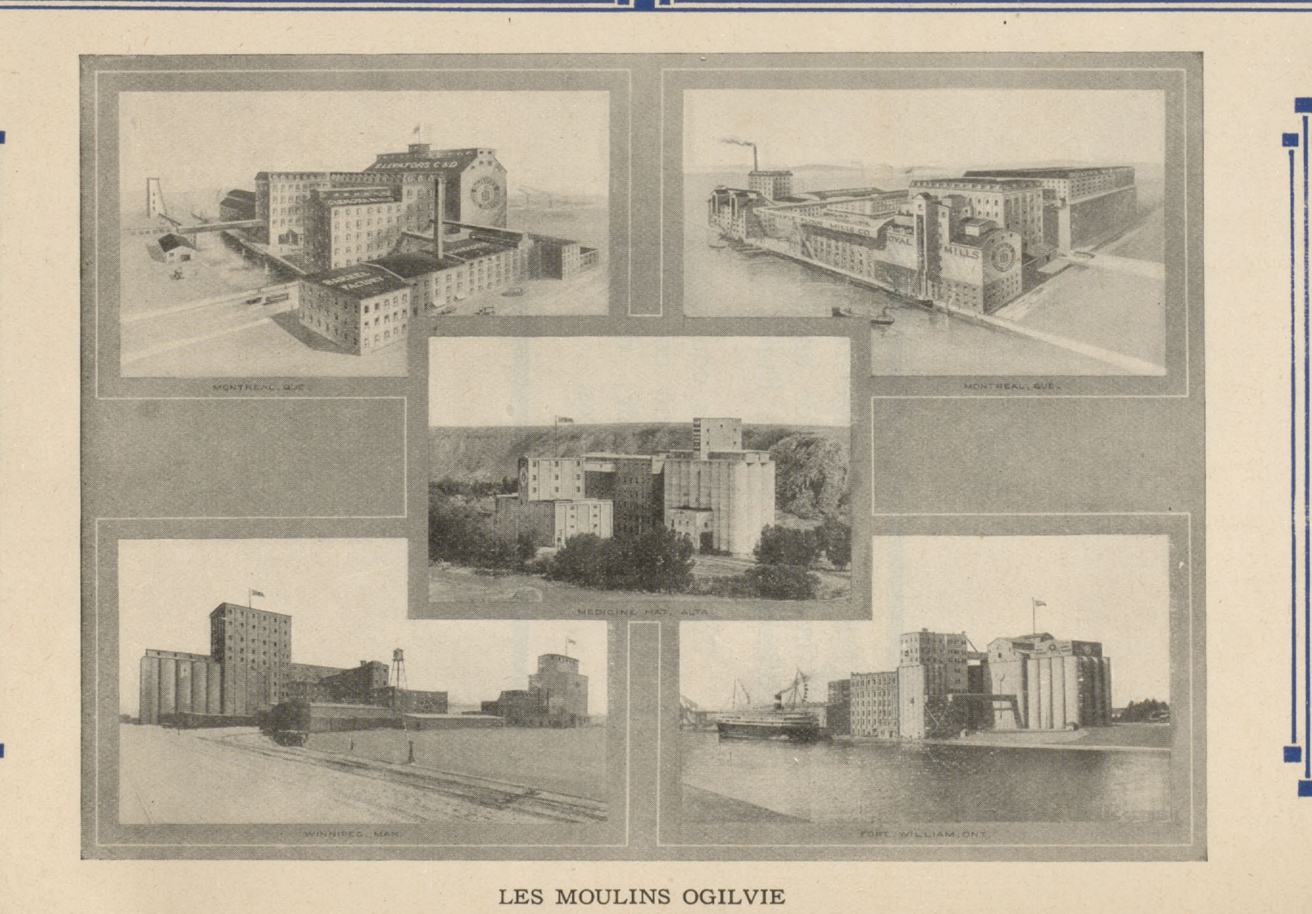
POUR LA CUISINIÈRE MODERNE





UNE chose utile mérite qu'on la propage. Vos amis apprécieront un de ces livres.

Voir la page des coupons à la fin du livre pour connaître le moyen d'obtenir d'autres exemplaires.



LES MOULINS OGILVIE

RECETTES OGILVIE POUR LA CUISINIÈRE MODERNE



UNE NOUVELLE ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE. CE LIVRE RENFERME UN CHOIX DE RECETTES ÉPROUVÉES AINSI QU'UN GRAND NOMBRE DE CONSEILS UTILES AUX MÉNAGÈRES

Enrégistré d'après l'Acte du Parlement du Canada en 1922

THE OGILVIE FLOUR MILLS CO.
LIMITED

au département de l'Agriculture à Ottawa

Bureau Chef: MONTREAL, QUE., CANADA

Moulins à

MONTREAL, QUE. FORT WILLIAM, ONT. WINNIPEG, MAN.
MEDICINE HAT, ALTA.

Succursales à

ST. JOHN, N.B. QUEBEC, QUE. OTTAWA, TORONTO, HAMILTON
LONDON, FORT WILLIAM, ONT. WINNIPEG, MAN. REGINA
MOOSE JAW, SASK. MEDICINE HAT, CALGARY, EDMONTON, ALTA.
VANCOUVER, C.A.

Aussi 170 ENTREPÔTS POUR GRAINS ET FARINES DANS LE MANITOBA, LA SASKATCHEWAN ET L'ALBERTA

INTRODUCTION

THE OGILVIE FLOUR MILLS CO. LTD., après une étude approfondie de ce qui est nécessaire pour le pain fait à la maison, a décidé de préparer une farine spéciale pour cet usage. Le résultat de cette étude a été la fabrication de la farine *"ROYAL HOUSEHOLD,"* ainsi nommée parce qu'elle est employée par la famille Royale.

Cette farine est soigneusement moulue avec le meilleur blé canadien.

Les moulins de The Ogilvie Flour Mills Co. Ltd., sont tout-à-fait modernes et pourvus de machines des plus perfectionnées.

Un personnel de meuniers expérimentés exercent une surveillance constante sur l'opération de ces moulins et voient à ce que la qualité de leurs produits soit absolument régulière.

Les produits de chaque moulin sont soigneusement examinés, avant d'être livrés sur le marché, par des chimistes dûment qualifiés, qui leur font subir un essai sérieux, afin de vérifier l'excellence de leur qualité et confirmer le résultat de l'examen qui a été fait du blé avant d'être moulu.

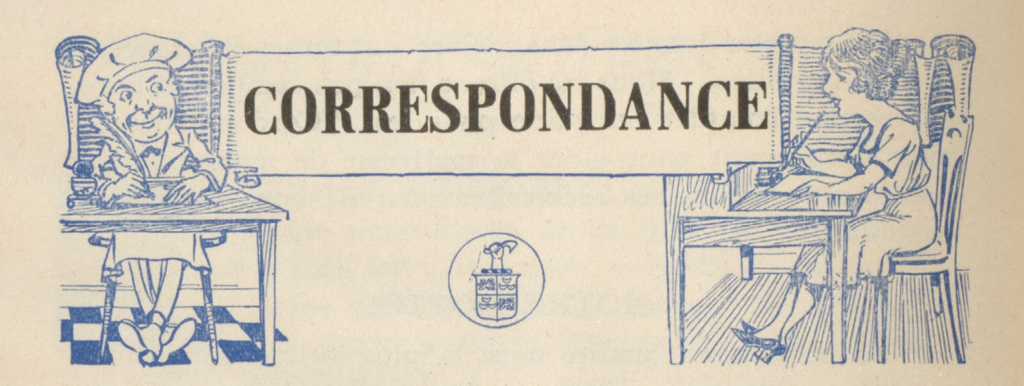
Après avoir pris toutes ces précautions, chaque jour, plusieurs échantillons de farine sont soumis à un boulanger expérimenté, qui en fait de nouveau l'essai, en faisant du pain, etc., suivant les différents procédés ou méthodes généralement employés dans les diverses parties du Dominion.

Chaque livre de farine *"Royal Household"* est garantie et vous pouvez vous en servir pour faire le pain ou les pâtisseries.

Les recettes données dans ce livre ont toutes été essayées et sont parfaites. Nous les offrons non pas comme un livre de recettes complet ou guide pour les "Cordons Bleus," mais simplement pour aider la maîtresse de maison et lui rendre plus faciles ses recherches pour de bons mets, peu coûteux.

NOTRE MOTTO:

La plus haute qualité avec la plus stricte uniformité.



SOUVENT la jeune maîtresse de maison sans expérience se trouve de suite découragée par son insuccès, cela est dû tout simplement à l'omission de petits détails dans la préparation des mets. Les recettes suivantes ont toutes été essayées et elles sont excellentes. La quantité exacte est donnée pour chaque recette. Si toutefois quelques-unes se servant de ce livre désiraient avoir plus de détails, ou ne pouvaient réussir certaines recettes, nous avons une personne très expérimentée dans l'art culinaire, et elle se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions.

En écrivant ayez soin de suivre les directions suivantes:

1o.—N'oubliez pas de donner votre nom et votre adresse.

2o.—Adressez toutes communications à The Ogilvie Flour Mills Co., Ltd., Département de Boulangerie, Montréal, P.Q.

3o.—Nommez la recette ou les recettes sur lesquelles vous voulez avoir plus de détails, et dites-nous quel résultat vous aurez obtenu.

NOTE.—Nous ne sommes pas responsables des recettes, si vous employez une autre farine que la "Farine Royal Household".



LEVAIN





Ce Que C'est.

Le levain est une plante cellulaire très vivace, appartenant à la famille des champignons et de la mousse, connue sous le nom de Saccharomyces cerevisioe. Cette plante est si petite qu'elle est imperceptible, à moins qu'elle se trouve en groupes de millions de cellules. Le sucre aide sa fermentation.

Sa Croissance.

Cette plante est si vivace qu'elle se reproduit facilement. Il se forme des bourgeons sur l'enveloppe de la cellule et quand un bourgeon atteint la naturité il se détache, formant ainsi une cellule séparée, laquelle produit, par la suite, plusieurs autres cellules.

Sa croissance ou reproduction s'opère avec une rapidité merveilleuse. Sous des conditions favorables, quelques cellules se multiplient par millions en quelques heures. Comme le levain s'alimente seulement par absorption à travers la paroi de la cellule, il est évident que la substance devant servir à son alimentation doit être dissoute.

Son Soin.

Quoique ces petites cellules de levain soient bien vivaces, elles meurent lorsqu'elles sont trop exposées à la chaleur ou au froid, soit à l'eau bouillante ou à la gelée; mais se conserveront pendant plusieurs jours dans un endroit frais et sec. Le gâteau ordinaire de levain sec ou comprimé est celui qui contient l'assemblage de ces cellules à l'état latent.

Levain Sec.

Le levain sec, pour ceux qui sont obligés de le conserver quelque temps, comme par exemple à la campagne, est de beaucoup préférable. Les gâteaux secs ne peuvent se gâter; il ne faut pas cependant conserver ce levain trop longtemps, car il perdra sa force et sa vitalité. Un levain qui manque de force et de vitalité ne donne pas de bons résultats. (Voir les remarques qui suivent).

Levain Comprimé.

Le levain comprimé et humide ne se conserve que quelque temps. Dans les villes, on en fait généralement la distribution tous les deux ou trois jours. On reconnait qu'il est frais, lorsqu'il a une odeur de vin et qu'au toucher il est comme du croquant. S'il est noir et moisi, il est vieux. S'il se sépare comme du mastic, c'est qu'il a perdu sa force.

Son Action dans la Fabrication du Pain.

Le développement des cellules de levain, connu plutôt sous le nom de "fermentation," se fait rapidement, suivant l'état du sol et aussi le degré de température. La meilleure température est de 70 à 80 degrés Fahrenheit, le développement de plusieurs petites cellules très vivaces s'opère alors rapidement.

La fermentation se fait encore plus rapidement lorsque la température est de 80 à 90 degrés Fahrenheit, et plus rapidement encore lorsqu'elle atteint 90 à 100 degrés Fahrenheit. Cependant, une température de 80 degrés Fahrenheit est de beaucoup préférable, car la fermentation se fait trop rapidement à une température plus élevée.

La fermentation se fait très rapidement à une température de 110 à 120 degrés Fahrenheit, mais tel levain perd bientôt sa force et sa vitalité.

A une température au-dessous de 70 degrés Fahrenheit, l'inverse se produit, et plus la température est basse, plus la fermentation se fait lentement. La fermentation arrête presque, lorsque la température atteint 40 degrés.

Le sucre active sa croissance, tandis que le sel la retarde. Durant son développement, le levain convertit en sucre une partie de l'empois contenu dans la farine, enlevant en même temps l'alcool et un gaz connu sous le nom de Dioxyde de Carbone.

Ce gaz, dans le travail qu'il opère pour s'échapper, fait étendre le gluten élastique (ce qui est un des principaux facteurs dans la farine) et fait lever la pâte.

Lorsque le pain est placé dans le four, la chaleur dilate le gaz. C'est ce qui fait lever le pain. Finalement, l'alcool et le gaz s'étant échappés, les parois des cellules sont fixées et le bon pain est fait.

Dans le procédé de la panification, la manière de traiter et de surveiller le levain et sa fermentation, sont ordinairement les parties les moins comprises de l'opération; et c'est dû à ces erreurs de procédé qu'arrivent le plus grand nombre d'échecs dans la panification, surtout si on emploie le levain sec.

Aucune manipulation de la farine ou de la pâte ne pourra remédier à la faiblesse ou à la mauvaise préparation du levain.

Employez moins de levain l'été que l'hiver.

NOTES SUR LE LEVAIN SEC.

On fait le levain sec avec le levain frais ordinaire en le mélangeant, dans une certaine proportion, avec de la farine contenant de l'empois, telle que la farine de blé d'inde, faisant une masse poreuse, ce qui l'aide à sécher.

On reconnaît qu'il est bon, lorsqu'il est sec et cassant et n'a aucune tendance à s'émietter ou tomber par morceaux, au toucher. Il doit avoir l'odeur naturelle du levain et n'avoir aucune indication d'aigreur ou de moisi.

Cependant, ces remarques ne sont pas suffisantes pour démontrer que le levain possède toute sa force et sa vitalité. Considérant d'abord comment il est fait, et ensuite la petite consommation qui se fait de ce produit, il est malheureusement exposé à vieillir et à perdre sa force avant que vous en fassiez usage.

Quand le levain est de bonne qualité, un gâteau de levain sec équivaut à un demi gâteau de levain comprimé; s'il est vieux et rassis, la fermentation sera plus lente. Quand le levain est très vieux, il est parfois nécessaire d'employer jusqu'à huit gâteaux de levain, quand un seul gâteau suffirait, s'il possédait encore toute sa force.

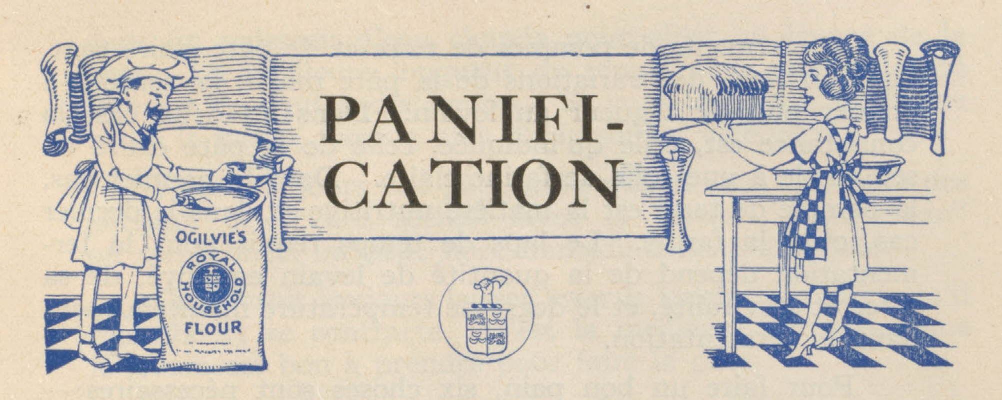
La question du levain est très importante pour faire un pain agréable au goût et, cependant, elle est souvent négligée quoique cette négligence puisse causer un insuccès.

Vu la manière dont le levain sec est préparé, il ne contient jamais 100% de levain. Conséquemment, il ne peut être d'égale force au produit pur et frais. Il ne faut pas croire qu'il peut être employé aussi avantageusement que n'importe quel autre levain. Il doit être fortifié de nouveau. Les indications du manufacturier doivent être suivies si nous voulons réussir.

En général, on donne une nouvelle vigueur au levain sec en le faisant lever dans une pâte faite de farine, de sucre, d'eau et un peu de sel, le tout devant être gardé à une température d'à peu près 80 degrés Fahrenheit.

Il est très important de laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle aît doublé son volume. La pâte lèvera plus ou moins vite, selon la force du levain et le degré de chaleur de la pâte.

Si, dans des expériences successives, la pâte est maintenue à la même température, le laps de temps qu'elle prend pour doubler son volume dépend de la qualité du levain que vous employez. Pendant la fermentation, si la pâte n'atteint pas le double de son volume pendant le laps de temps ordinairement alloué pour cette opération (à peu près trois heures), ne la mettez pas au four avant qu'elle aît atteint ce volume. D'un autre coté, si pour une raison ou pour une autre, la pâte atteint beaucoup plus que deux fois son volume, semble ne plus être aussi mousseuse, ou encore, retombe ou se sépare, la farine formant un dépôt recouvert d'une couche d'eau, ne vous en servez pas. Faites une autre pâte et tâchez de vous en servir au bon moment.



Notes sur la Panification.

Le pain étant notre principal aliment, le plus nutritif et le moins coûteux de tous les aliments, il est juste que nous apportions à sa préparation tout le soin et l'attention voulus.

Nous offrons les quelques remarques suivantes, afin d'aider à faire un bon pain.

METHODES—Il y a quatre différentes méthodes pour fabriquer le pain: 1, la pâte droite; 2, la levure de pâte molle; 3, la levure de pommes de terre, et 4, le levure de pâte claire.

En général, la pâte droite est un mélange de farine, d'eau et autres ingrédients, qui ne demande qu'à fermenter et cuire.

On prépare le levain avec une pâte molle, faite avec une certaine quantité de farine, d'eau et de levain, avec ou sans une très petite quantïté de sel, qu'on laisse fermenter jusqu'à ce qu'elle aît bien levé, se contracte et retombe un peu. La consistance d'une pâte molle est un peu moins épaisse que la pâte ordinaire pour le pain, mais elle est bien plus épaisse que la pâte claire. C'est au moyen de la pâte molle qu'on redonne de la vigueur au levain, afin d'assurer une prompte fermentation de la pâte pour le pain. Quand la pâte molle est prête, on ajoute le reste de l'eau, ou lait et eau, le sucre et le sel, et on mélange bien le tout ensemble; puis on ajoute le reste de la farine et on fait du tout une pâte de la consistance désirée, qu'on laisse fermenter.

Les ferments de pommes de terre et de pâte claire sont, dans un sens, des variations de la pâte molle; ils servent à donner plus de vigueur au levain. Dans les deux cas, la consistance est, telle qu'indiquée, celle de la pâte claire ou semblable à une colle de farine claire. Dans le premier cas, la pomme de terre est la matière nutritive et, dans le dernier cas, c'est la farine. Le laps de temps requis pour la fermentation dépend de la quantité de levain employé, de sa force et sa vitalité, et le degré de température maintenu pendant la fermentation.

Pour faire un bon pain, six choses sont nécessaires:—

1. Farine *"Royal Household"* d'Ogilvie (la meilleure au Canada).
2. Une farine chaude et bien aérée.
3. Levain de bonne qualité (Voir nos remarques sur le levain page 9).
4. Une pâte de bonne consistance.
5. Maintenir la pâte à une température convenable pour la fermentation (Voir nos remarques sur le levain, page 9).
6. Bien surveiller la pâte pendant qu'elle lève.

Préparation de la Farine.

Pour faire le pain, il est essentiel que la farine soit à 80 degrés Fahrenheit.

Durant la saison froide, il est très essentiel de chauffer la farine. Il est aussi préférable de la chauffer durant la chaude saison, surtout si elle est gardée dans un endroit frais.

Il y a deux raisons pour chauffer la farine: la température est plus élevée et la farine est bien aérée.

Une farine bien aérée aidera beaucoup à faire un bon pain.

Il vaut mieux se servir d'un seau que de la terrine ordinaire pour mélanger la pâte, car il y a moins de surface exposée, le seau est plus facile à envelopper et peut être aisément mis

dans un vaisseau d'eau chaude pour aider au levage de la pâte. La meilleure longueur de temps pour que le levain lève est de neuf à dix heures. Si vous la prenez de bonne heure le matin, fixez-la plus tôt le soir et vice-versa.

Faites toujours une pâte molle quand vous employez des gâteaux de levure sèche. Avec la levure "home-made" ou comprimée, on peut faire immédiatement une pâte.

On devrait toujours laisser lever le levain jusqu'à ce qu'il retombe et se contracte. C'est la meilleure indication que le levain est bon à prendre pour faire la pâte.

La pâte devrait toujours doubler de volume, une fois placée dans les poêlons.

Ne travaillez pas trop la pâte, car il vaut mieux la pétrir insuffisamment que trop.

Ne laissez pas la pâte lever trop, ou elle sera lente dans les poêlons.

Ne chauffez pas trop le four, car le pain ne doit pas brunir pendant les dix premières minutes; il ne devrait brunir que graduellement après ce laps de temps.

Ne couvrez pas quand vous retirez du four, mais laissez refroidir lentement.

Ne faites pas de pains trop gros.

Que l'eau et le lait soient à la même température.

Si on se sert de lait, on doit le faire bouillir et le laisser refroidir.

Faites de petits pains et cuisez bien.

Faire du bon pain étant un art pour la maîtrise duquel il faut de la pratique, il est d'un grand secours de connaître les causes des non-réussites, vu que par ce moyen seul on peut se prémunir contre les échecs dans les cuites suivantes.

On emploie le sel surtout pour la saveur et aussi, jusqu'à un certain point, pour fixer le degré de fermentation.

Trop peu de sel donnera au pain un goût fade.

Trop de sel ralentira la fermentation et donnera au pain un goût amer.

On se sert de la graisse composée (shortening) pour augmenter la douceur veloutée du pain, lui donner un goût riche, et aussi pour aider à le conserver frais.

Le meilleur pain doit réunir les avantages suivants:—

1. *Forme*—La forme doit être bien proportionnée, sans être trop large ni trop longue.

Le haut ou faîte doit être bien équilibré et ne s'incliner ni d'un côté ni de l'autre.

2. *Croûte*—Epaisseur d'environ un huitième de pouce, croustillante et bien tendre. Couleur, brun doré.

3. *Mie*.—Couleur blanc-crème, d'un grain uni; la texture doit être douce et veloutée et pouvoir se couper sans s'émietter.

4. *Goût*—Noisette et doux, sans aucune indication d'aigreur ou d'amertume.

LES RAISONS ET LES CAUSES D'UN PAIN DEFECTUEUX SONT

Pour le Pain Humide ou Lourd:—

1. Une levure pauvre. 2. Une levure insuffisante. 3. Une pâte insuffisamment mêlée. 4. Une pâte trop mêlée. 5. Une cuisson partielle. 6. Une pâte insuffisamment levée avant la mise au four. 7. Une pâte qui tombe d'elle-même au lieu d'être pétrie, s'affaiblissant ordinairement et produisant un pain humide. 8. Trop de sel, rendant le pain lourd. 9. La pâte devenant trop légère dans les terrines et étant placée dans un four chaud tombe facilement en une masse lourde et plus ou moins humide. 10. Une pâte trop molle. 11. Aussi, en moulant la pâte, soit avant qu'elle soit suffisamment fermentée, soit quand elle est trop travaillée.

Pour le Pain Grossier et Emiettant:—

1. Un four frais. Quand le pain est dans le four, il continue à lever d'une manière excessive, le grain devient

rude, et quand le pain est cuit il sèche promptement et s'émiette aussitôt. 2. Laisser trop lever avant la cuisson. 3. La trop grande fermentation de la pâte avant de la mouler en pains. 4. La pâte trop ou trop peu mêlée. 5. La pâte trop chauffée, ce qui affaiblit la farine.

Pour le Pain Aigre:—

1. Sur-fermentation. S'il est impossible de voir à la pâte au bon moment, donnez-lui un autre pétrissage. Cela retardera la maturation, et souvent, préviendra l'aigreur.

Pour le Pain Sec et Sans Saveur:—

1. Laisser la pâte fermenter trop longtemps. 2. Un four trop chaud ou trop froid.

Le Pain Sec a Pour Causes:—

1. Une pâte trop dure ou trop molle—dans ce cas, la texture est sans lien et plus ou moins rude. 2. Un trop grand séjour dans le four. 3. Un four trop chaud.

Pour le Pain Pâteux:—

La mauvaise levure en est presque toujours la cause.

PAIN BLANC HOUSEHOLD

(Avec levain comprimé)

3 pintes (plus ou moins) de farine *"Royal Household"* d'Ogilvie (sassée).

2 tasses (1 chopine) de lait
2 tasses (1 chopine) d'eau } ou 4 tasses d'eau si on n'emploie pas de lait.

1 cuillerée à soupe de beurre ou de saindoux

3 cuillerées à soupe de sucre

1 cuillerée à soupe de sel

2 gâteaux de levain comprimé

Ebouillantez le lait et l'eau et pendant que c'est bouillant, versez sur le beurre, le sucre et le sel; faites dissoudre le levain dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède. Quand le lait et l'eau sont tièdes, mettez dans le contenu quatre tasses de farine *"Royal Household"* sassée. Ajoutez le levain dissous et battez bien

pendant deux ou trois minutes. Puis pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle aît assez de consistance pour être placée sur votre planche à pétrir. Vous pouvez mettre plus ou moins de cinq tasses de farine, cela dépend de la température de la farine. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique et cesse de coller aux doigts ou à la planche à pétrir. Ajoutez de la farine petit à petit, puis mettez-la dans un bol en grès bien graissé, beurrez avec du beurre fondu, couvrez-la avec une serviette et laissez-la lever dans un endroit assez chaud jusqu'à ce qu'elle soit légère et aît atteint deux fois son volume (à peu près deux heures). Dès que la pâte est légère, pétrissez-la encore et remettez-la dans votre plat environ une heure. Dès qu'elle est assez légère, coupez-la en petits pains ou rolls, mettez-la dans des moules à pain bien graissés, beurrez avec du beurre fondu et laissez la pâte lever encore une heure et demie ou jusqu'à ce qu'elle soit très légère, puis faites cuire dans un fourneau modérément chaud de 40 à 60 minutes, selon la grosseur du pain. Ces quantités font cinq pains.

NOTE—Ayez soin de ne pas employer trop de farine. Faites la pâte aussi légère que possible.

Autre Préparation.

Ebouillantez le lait, puis ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le lait soit tiède. Sassez la farine, le sucre et le sel ensemble dans une terrine ou un bol en grès (assez profond pour permettre à la pâte de lever). Avec le bout des doigts, travaillez bien le beurre ou le saindoux dans la farine. Faites dissoudre le levain dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède et ajoutez au liquide. Mettez le tout dans la farine et battez légèrement. Couvrez-la avec une serviette et laissez-la lever dans un endroit assez chaud pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce qu'elle aît atteint deux fois son volume. Quand la pâte est légère, coupez-la avec un couteau—il ne faut pas la hacher, mais seulement la couper de bas en haut jusqu'à ce que la pâte soit bien travaillée. Couvrez-la et laissez-la lever environ 1 à $1\frac{1}{2}$ hr. Placez la pâte sur votre planche à pétrir et coupez-la en pains, vous servant de farine aussi peu que possible pour saupoudrer. Beurrez avec du beurre fondu et placez-la dans des poêlons bien beurrés. Couvrez-la et

laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle aît atteint deux fois son volume. Faites cuire dans un fourneau assez chaud environ 40 à 60 minutes, selon la grosseur des pains.

Cette recette fait aussi de bons rolls, lesquels peuvent être faits et cuits le même jour.

N.B.—La farine "Meota" d'Ogilvie (farine entière) fait un pain excellent avec cette recette. Employez une pinte de farine "Meota" et 2 pintes de farine *"Royal Household"* avec ½ tasse de mélasse.

METHODE DE CINQ HEURES POUR TROIS PAINS

Farine *"Royal Household"* d'Ogilvie.

1 pinte d'eau tiède. 1 cuillerée à table de sucre.
2 pommes de terre. 1 cuillerée à table de sel.
1 gâteau de levain comprimé ou 3 gâteaux de levain sec.

Faites dissoudre le levain comprimé dans ¼ de tasse d'eau tiède, ou préparez le levain sec d'après les notes données sur les levains. Faites bouillir des pommes de terres pelées et lavées; quand elles sont cuites, les piler et les ajouter à une pinte d'eau, tamisez, ajoutez sucre et sel, puis assez de farine pour faire une pâte liquide de bonne consistance. Ajoutez le levain et battez bien pour une minute ou deux, puis ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte cesse d'être collante et ajoutez encore un peu de farine pour rendre la pâte plus dure et pétrissez bien. Laissez lever la pâte jusqu'à un peu plus que deux fois son volume, pétrissez de nouveau et laissez lever jusqu'à deux fois son volume encore une fois. Moulez en pains et placez dans les tôles et laissez de nouveau lever jusqu'à deux fois son volume. Cuire dans un four modérément chaud.

PAIN DE FARINE ENTIÈRE

4 tasses de farine *"Meota"* d'Ogilvie

1 gâteau de levain comprimé. 1 cuillerée à thé de sel.
2 tasses de lait. 3 cuillerées à soupe d'eau tiède.
¼ tasse de mélasse.

Ebouillantez le lait, puis ajoutez la mélasse et le sel. Laissez refroidir jusqu'à ce que le tout soit tiède. Ajoutez

un gâteau de levain, que vous aurez fait dissoudre dans de l'eau tiède. Ajoutez la farine "Meota" et battez bien. Mettez la pâte dans les poêlons. Laissez-la lever et faites cuire de la même manière que le pain blanc. Ces quantités font deux petits pains ou un gros pain. La pâte ne doit lever qu'une fois et ces pains sont délicieux et peuvent être faits en peu de temps pour le dîner.

PAIN BRUN CUIT À LA VAPEUR.

4 tasses de farine *"Meota" Ogilvie*
4 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

3 tasses d'eau.
2 cuillerées à table de beurre ou graisse.
2 cuillerées à thé de sel.
2 cuillerées à table de sucre.
2 cuillerées à thé de sel.
1½ gâteau de levain comprimé, ou 4 gâteaux de levain sec.

Mélangez 4 tasses de farine "Meota" avec 2 tasses d'eau à 155 degrés Fahrenheit, en été, ou 170 degrés Fahrenheit, en hiver. Laissez séjourner dans un endroit chaud pendant toute la nuit. Temps durant lequel la pâte subira une fermentation naturelle ou digestion partielle.

Le matin, si vous employez des gâteaux de levain sec, faites les tremper pendant deux heures dans la tasse d'eau qui reste à 90 degrés Fahrenheit et à laquelle vous avez ajouté un peu de farine blanche et le sucre, puis mélangez avec la pâte "Meota," ajoutez les ingrédients, couvrez et tenez chaud pendant deux heures ou jusqu'à ce que le volume en ait doublé, puis pétrissez légèrement et laissez reposer une heure. Moulez en pains et renversez ou placez les tôles sans dessus-dessous sur une feuille de tôle, tel que tablette de fourneau ou tôle peu profonde.

Permettez à la pâte de lever 30 minutes, si vous employez le levain comprimé, ou 40 minutes, si vous employez le levain sec. Cuire dans un four modérément chaud pendant 40 à 60 minutes; tout dépend de la grosseur des pains.

Il est préférable de mouler les pains plutôt petits que gros, et ils doivent être couverts complètement par les tôles durant la cuisson.

PAIN BRUN AU RAISIN.

1 tasse de farine *"Royal Household"* *d'Ogilvie.*
1 tasse de farine *"Meota"* *d'Ogilvie.*
1 tasse rase de *farine de blé d'Inde jaune d'Ogilvie.*
1 tasse rase de *farine d'avoine d'Ogilvie.*
½ tasse de sucre blanc ou une tasse de cassonnade.
1 tasse de raisins.
4 cuillerées à thé combles, de poudre à pâte.
1 cuillerée à thé de sel.
1 œuf battu.
2 tasses de lait doux.

Mêlez les premiers ingrédients ensemble. Brassez le lait et l'œuf et ajoutez aux ingrédients. Placez dans les tôles et laissez lever trois quarts d'heure.

Il ne faut pas que la pâte soit trop dure.

Cuire une heure dans un four chaud.

Cette recette fait deux pains de grosseur moyenne.

LEVAIN DE POMMES DE TERRE No 1

4 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household"* *d'Ogilvie.*
8 grosses pommes de terres.
4 cuillerées à soupe de sel.
4 cuillerées à soupe de sucre granulé.
4 tasses (1 pinte) d'eau bouillante.
16 tasses (4 pintes) d'eau froide.
2 gâteaux de levain sec ou 1 gâteau de levain comprimé.

Pelez et faites bouillir les pommes de terre, puis écrasez-les dans l'eau dans laquelle elles auront bouilli et pendant que ça bout, versez sur la farine, le sel et le sucre. Ajoutez ensuite l'eau bouillante, mélangez bien, puis ajoutez l'eau froide. Faites dissoudre le levain dans ½ tasse d'eau tiède et mélangez le tout ensemble. Laissez ce mélange dans une place chaude environ dix-huit heures, et vous pouvez alors vous en servir. Gardez-le dans un endroit frais et servez-vous en au besoin.

REMARQUE—1 gâteau de levain sec et ¼ de tasse de sucre dissous dans 3 tasses d'eau de pommes de terre font un excellent levain. Egouttez les pommes de terre à midi,

laissez refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes, ajoutez le levain et le sucre, puis laissez reposer jusqu'au lendemain matin.

PAIN DE POMMES DE TERRE No. 1.

3 pintes (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
4 tasses (1 pinte) de levure de pommes de terre.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de sel.
1 cuillerée à soupe de sucre brun.

Mettez le bol contenant le levain liquide sur le poêle dans de l'eau chaude d'environ 100 degrés, jusqu'à ce que le levain liquide soit à 98 degrés Fahrenheit; puis ajoutez le sel, le sucre et le beurre, et mélangez le tout avec suffisamment de farine chauffée pour faire une pâte molle. Il faut environ 3 ou 4 tasses de farine. Couvrez-la et laissez-la lever. Quand la pâte est légère et mousseuse, ajoutez la balance de la farine jusqu'à ce que la pâte cesse de coller aux mains ou à la planche à pétrir. Pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique. Ces quantités font 5 petits pains.

Laissez-la encore lever jusqu'à ce qu'elle aît atteint deux fois son volume et alors elle peut être mise en forme de pains et placée dans des moules bien graissés et beurrez avec du beurre fondu. Mettez-la dans une place chaude, couvrez-la avec une serviette, jusqu'à ce qu'elle aît doublé son volume et puis faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ 60 minutes.

REMARQUE—La farine *"Meota" d'Ogilvie* (farine entière) fait un pain excellent avec cette recette.

LEVAIN DE POMMES DE TERRE No 2.

6 grosses pommes de terre.
½ tasse de sucre.
2 cuillerées à soupe de sel.
1 tasse d'eau tiède.
1 gâteau de levain comprimé ou 2 gâteaux de levain sec.

Pelez et grattez les pommes de terre dans un vase en porcelaine ou en grès, contenant le sucre et le sel. Versez dessus l'eau bouillante jusqu'à ce que ça devienne épais, puis

laissez refroidir à tiède. Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et ajoutez au reste. Laissez-le dans un endroit chaud pendant vingt-quatre heures, alors il est prêt pour l'usage.

PAIN DE POMMES DE TERRE No 2.

8 tasses (sassées) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 tasses d'eau (ou 4 tasses si le lait n'est pas employé).
2 tasses de lait.
1 cuillerée à soupe de sel.
1 cuillerée à soupe de sucre.
1 cuillerée à soupe de beurre ou saindoux.
1 tasse de levain de pommes de terre No 2.

Ébouillantez le lait et l'eau et quand ils sont devenus tièdes, ajoutez le levain, le sel, le sucre et le beurre; suivez les directions données pour le Pain de pommes de terre.

REMARQUE.—4 tasses de Levain de Pommes de terre No 1, ou 1 tasse de Levain de Pommes de terre No 2, égalent 2 gâteaux de levain comprimé.

PAIN ORDINAIRE.

3 pintes (plus ou moins) de farine *"Royal Household"* d'Ogilvie.

1 cuillerée à soupe de sel.
4 tasses d'eau tiède.
1 gâteau de levain sec.

Laissez le gâteau de levure se dissoudre dans ½ tasse d'eau tiède pendant environ 30 minutes. Mettez le sel dans le vase de mélange. Ajoutez l'eau et assez de farine pour faire une pâte ayant à peu près la consistance du mélange à crèpes. Ajoutez la levure et battez pendant deux ou trois minutes. Mettez dans un endroit chaud pour laisser lever pendant toute la nuit. Le matin, la pâte molle devrait avoir doublé son volume. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte assez dure pour ne pas coller aux mains ou à la planche à pétrir. Quand la farine est bien mélangée, retournez la masse sur la planche à pétrir et pétrissez, pendant deux ou trois minutes. Laissez lever la pâte de nouveau jusqu'à ce qu'elle aît doublé son volume, puis moulez légèrement dans les moules. Couvrez bien et laissez la pâte doubler son

volume. Faites cuire dans un four modérément chaud jusqu'à ce que le pain soit joliment bruni et soit léger quand on le retire du moule.

PAIN DE FARINE D'AVOINE ROULÉE.

1 tasse de *farine d'avoine roulée d'Ogilvie.*
4½ tasses de *farine "Royal Household" d'Ogilvie.*

2 tasses d'eau bouillante.
1 gâteau de levain comprimé.
½ tasse d'eau tiède.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de beurre ou saindoux.
½ tasse de mélasse.

Versez l'eau bouillante sur la farine d'avoine roulée et le beurre ou saindoux. Laissez reposer pendant une heure. Ajoutez le gâteau de levain dissous dans de l'eau tiède, puis ajoutez la mélasse, le sel et le beurre, puis brassez bien la farine sassée dans ce mélange. Laissez lever pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que la pâte soit légère. Battez bien de nouveau et moulez-la en pains, vous servant le moins de farine possible pour saupoudrer. Mettez les pains dans des moules bien graissés. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère et faites cuire dans un fourneau chaud environ 1 heure.

La farine d'avoine roulée est maintenant plus en usage que la farine d'avoine fine, quoique cette dernière se vende aussi. La farine d'avoine fine demande à cuire très longtemps afin d'être comestible, c'est la raison pour laquelle elle n'est pas employée pour faire le pain. Cependant la farine d'avoine roulée est partiellement cuite à la vapeur par le procédé de manufacture, et il a été prouvé par des expériences que lorsqu'elle est bien moulue dans un de ces petits moulins domestiques elle peut être employée avec succès pour faire du pain et des gâteaux en substituant 1⅛ de tasse de farine d'avoine roulée à une tasse de farine de blé.

PAIN AU BLÉ D'INDE.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de *farine de blé d'inde Golden d'Ogilvie.*

3 cuillerées à thé de poudre à pâte.
¼ tasse de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
1 tasse de lait.
1 œuf.

1 cuillerée à soupe de beurre.

Mélangez tous les ingrédients secs dans un bol, sassez la farine et la poudre à pâte ensemble. Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger, ajoutez-le ainsi que le lait aux ingrédients secs et enfin le beurre, lequel doit être fondu dans le moule. Faites cuire dans un four modérément chaud environ 20 à 30 minutes.

REMARQUE.—On peut employer du lait sur au lieu du lait doux (1 tasse), avec ½ cuillerée à thé de soda, et omettre la poudre à pâte. Si on le désire, l'œuf peut être substitué par ¼ de tasse de lait, en ajoutant un peu plus de beurre.

PAIN BRUN BOSTON

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*
2 tasses de farine de *Blé d'Inde d'Ogilvie*
2 tasses de farine *"Graham" d'Ogilvie.*

2 tasses d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de sel.
1½ cuillerée à thé de soda.
1 tasse de lait sur.
1 tasse de mélasse.

Versez l'eau bouillante sur la farine de blé d'inde, la farine *"Royal Household"* sassée et la farine "Graham." Ajoutez la mélasse, le lait sur avec le soda et le sel. Brassez bien le tout et faites cuire à la vapeur pendant quatre heures. Ceci est le vrai pain brun Boston, généralement servi avec les fèves au lard. Il est aussi délicieux, servi avec le porc frais rôti et une sauce brune.

On peut ajouter une tasse de raisins farinés au pain brun Boston, si on le désire.

POUR LA CUISSON À LA VAPEUR.

Versez ce mélange dans des moules hermétiquement fermés, les remplissant un peu plus qu'à demi. Placez les moules dans un vaisseau d'eau, les recouvrant d'un tiers et laissez bouillir.

PARKER HOUSE ROLLS.

1½ pinte (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2 tasses de lait.
1 cuillerée à soupe de sucre.
1 cuillerée à soupe de sel.
3 cuillerées à soupe de beurre.
2 gâteaux de levain comprimé.
½ tasse d'eau tiède.

Ebouillantez le lait et laissez refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Sassez la farine, le sucre et le sel ensemble, et du bout des doigts mélangez bien le saindoux avec le reste. Mettez le levain dans de l'eau tiède pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez le levain, le lait et la farine et battez jusqu'à ce que la pâte soit légère. Évitez que la pâte soit dure. Placez la pâte dans un endroit chaud et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle aît doublé son volume. Avec un coupe-pâte, coupez les rolls (suivez les directions données pour le pain, page 11). Laissez lever la pâte pendant 1 heure. Coupez la pâte en rolls, en vous servant de farine le moins possible. Roulez de manière à leur donner une forme oblongue. Creusez-les au centre avec un petit rouleau à pâte ou le manche d'un couteau, beurrez-les et refermez-les. Placez-les dans une lèchefrite graissée à un pouce de distance, environ. Laissez-les lever jusqu'à ce qu'ils soient très légers et faites cuire dans un fourneau chaud pendant 20 minutes.

Les rolls peuvent avoir la forme oblongue ou ronde et beurrés. Avec cette recette, on peut faire 1½ à 2 douzaines de rolls, suivant leur grosseur.

BISCUITS À LA POUDRE ALLEMANDE.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 cuillerées à thé de poudre allemande.
½ à ¾ de tasse d'eau ou lait.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de beurre ou saindoux.

Sassez la farine, le sel et la poudre allemande ensemble. Du bout des doigts, mélangez bien le beurre ou saindoux. Ajoutez le liquide, mélangez avec un couteau jusqu'à ce que la pâte soit bien molle. Ne pétrissez pas la pâte, mais roulez-la légèrement et vivement à un demi pouce d'épaisseur, en employant le moins de farine possible pour saupoudrer. Coupez et beurrez avec du beurre fondu, et faites cuire dans un fourneau chaud pendant 15 minutes.
Modifications:—

Le liquide peut être tout eau ou tout lait, ou moitié lait et moitié eau. La matière grasse peut être tout beurre ou tout saindoux, ou un mélange des deux.

ROLLS À LA CANNELLE OU AUX FRUITS.

Employez les mêmes ingrédients et la même préparation que pour les biscuits à la Poudre Allemande.

Roulez la feuille de pâte en un carré. Répandez-y légèrement du beurre fondu. Saupoudrez de cannelle et de sucre ou de gelée ou fruits frais. Roulez comme un rouleau de gelée, découpez des tranches d'environ ¾ de pouce d'épaisseur et faites cuire.

REMARQUE.—Ceci fait aussi un bon dessert, servi avec du sirop ou de la sauce à pouding.

PAIN AUX NOIX ou PAIN BRUN AUX NOIX.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*
2 tasses de farine *"Meota" d'Ogilvie*

1 tasse de noix Grenoble hachées fin.
½ tasse de mélasse ou de sucre brun.
½ tasse de sucre granulé.
1 œuf.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
1½ tasse de lait doux.

Mélangez tous les ingrédients secs dans un bol, sassez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble. Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit très léger, ajoutez-le avec le lait aux ingrédients secs; puis ajoutez la mélasse, le sel et les noix. Battez bien et placez dans des moules profonds, dans un endroit chaud, et laissez lever la pâte pendant 20 minutes. Faites cuire lentement, pendant environ 1 heure.

REMARQUE.—On peut remplacer la crème de tartre et le soda par 4 cuillerées à thé de poudre à pâte. Si on le désire, on peut aussi omettre le sucre.

PAIN AUX NOIX No 2

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*

1 tasse de sucre granulé.
½ cuillerée à thé de sel.
4 cuillerées à thé de poudre à pâte.
1 œuf.
1½ tasse de lait doux.
1 tasse de noix de Grenoble hachées.

Tamisez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel ensemble, ajoutez les noix et mélangez. Battez l'œuf et le lait ensemble et ajoutez aux autres ingrédients. Laissez lever la pâte de 20 à 30 minutes dans un endroit chaud. Cuisez de 40 à 60 minutes suivant le volume des pains et la chaleur du fourneau.

1 tasse de raisins sultana peut être ajoutée suivant le goût.



MUFFINS AU PAIN

½ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1½ tasse de miettes de pain sèchées.
1 tasse de lait.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à thé de poudre à pâte.
1 œuf.
1 cuillerée à thé de beurre.
2 cuillerées à table de sirop.

Ebouillantez le lait, ajoutez les miettes de pain et laissez reposer 15 minutes puis pilez et battez jusqu'à ce que le tout devienne en pâte. Ajoutez le sel, le sirop, le jaune d'œuf battu, le beurre fondu, la farine et la poudre à pâte tamisées ensemble, puis ajoutez graduellement le blanc d'œuf battu. Mettez la pâte dans de petits moules à demi remplis et cuisez pendant à peu près 20 minutes dans un four modérément chaud.

MUFFINS DE FARINE D'AVOINE.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 tasses de *farine d'avoine roulée d'Ogilvie* ou farine d'avoine granulée.

1 œuf.
1½ tasse de lait, sur.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de soda (comble).
2 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à soupe de beurre.

Faites tremper la farine d'avoine dans le lait sur pendant la nuit, puis ajoutez l'œuf bien battu, le beurre fondu, le sucre, le sel et la farine. Faites dissoudre le soda dans un peu d'eau chaude, que vous ajouterez en dernier lieu, et battez bien le

tout ensemble jusqu'à ce que la pâte soit légère. Placez dans des moules beurrés et faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

Avec cette recette, les Muffins peuvent être faits sans œufs, mais il faut alors employer ¼ de tasse de farine de plus.

Si le lait n'est pas très sur, ajoutez 1 cuillerée à thé de crème de tartre et 1 cuillerée à thé de soda.

BETTY AU GRUAU.

2 tasses de gruau (*farine d'avoine d'Ogilvie*)

4 pommes coupées en petits morceaux.
½ tasse de raisins.
½ tasse de sucre.
¼ de cuillerée à thé de cannelle.

Mélangez et placez dans des moules. Faites cuire pendant une demi-heure. Servez chaud ou froid, avec sauce aux raisins.

REMARQUE.—C'est un bon moyen d'utiliser les restes de gruau.

POPOVERS

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*

1 œuf.
1 tasse de lait.
¼ à ½ cuillerée à thé de sel.

Ajoutez le sel à l'œuf et battez avec un batteur d'œufs jusqu'à ce qu'il soit très léger. Alternativement, ajoutez le lait et la farine et battez jusqu'à ce que le tout soit mousseux.

Mettez un petit morceau de beurre dans chaque petit moule et mettez-les dans le fourneau. Quand les moules seront très chauds, remplissez-les à moitié et faites cuire dans un fourneau chaud pendant 20 minutes. Laissez ensuite refroidir pendant 10 minutes.

PETITS GATEAUX A LA FARINE DE BLE D'INDE ET FARINE DE BLE ENTIERE

2 tasses de *farine de blé d'Inde jaune ou "Graham" d'Ogilvie*

1 œuf.
¼ de cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à thé de poudre à pâte.
1 cuillerée à table de beurre fondu.
2 cuillerées à table de sirop.
1 à 1½ tasse de lait ou d'eau.

Tamisez la farine de blé d'Inde, le sel et la poudre à pâte deux fois, en remettant tout de même ce qui est resté dans le tamis avec les ingrédients tamisés et prendre soin de bien mêler. A ces ingrédients secs ajoutez l'œuf battu, le beurre fondu, le sirop, et du lait ou de l'eau pour en faire une pâte liquide d'une certaine consistance. Mettre par cuillerées dans des petits moules graissés et à demi remplis. Cuire de 10 à 20 minutes dans un fourneau modérément chaud.

MUFFINS AU BLE D'INDE AVEC DATTES

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de *farine de blé d'Inde d'Ogilvie.*

1 tasse de lait doux.
1 œuf.
2 cuillerées à soupe de beurre fondu.
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à thé de poudre à pâte.
1 cuillerée à soupe de sucre brun.
1 tasse de dattes hachées.

Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger. Mélangez et sassez la farine de blé d'Inde, la farine de blé, le sel, le sucre et la poudre à pâte; puis ajoutez l'œuf, le lait et le beurre fondu. Battez bien le tout ensemble. Farinez les dattes et ajoutez-les en dernier lieu. Brassez légèrement. Faites cuire dans des moules à Muffins dans un four chaud pendant 20 à 30 minutes.

GATEAU GRAHAM OU MUFFINS.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de farine *"Meota" d'Ogilvie.*

1 œuf.
1 tasse de lait doux.
$1\frac{1}{2}$ cuillerée à soupe de beurre fondu.
$1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda.
3 cuillerées à thé de crème de tartre.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.
$\frac{1}{3}$ de tasse de sucre.

Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger. Ajoutez le sucre et le lait. Ajoutez la farine sassée, la crème de tartre et le soda, puis ajoutez la farine "*Meota*" et le beurre fondu. Battez jusqu'à ce que le tout soit léger. Placez dans des moules à gâteaux bien beurrés et faites cuire dans un fourneau modérément chaud; ou dans des moules à Muffins, dans un fourneau chaud pendant 20 à 30 minutes.

MUFFINS (1 ŒUF)

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*

1 œuf.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de sucre.
1 tasse de lait, environ.
2 cuillerées à soupe de beurre fondu.
3½ cuillerées à thé de poudre à pâte (rases).

Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit très léger. Ajoutez le sucre, le sel et le lait. Tamisez par-dessus la farine et la poudre à pâte et battez bien. Puis ajoutez le beurre fondu. Graissez bien les moules, versez-y le mélange et faites cuire dans un fourneau chaud pendant 20 minutes. Si on le préfère, on peut remplacer la poudre à pâte par 2 cuillerées à thé de crème de tartre et 1 cuillérée à thé de soda.

HOT CROSS BUNS

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de liquide (moitié lait et moitié eau).
¾ tasse de sucre.
1 cuillerée à table de sucre.
1 œuf.
½ cuillerée à thé de sel.
¼ de livre de fruits mélangés tels que raisins "sultana", écorces de citrons et d'oranges, petits raisins et cerises sèches.
1 goutte d'essence d'épices.
½ gâteau de levain comprimé, ou 1½ gateau de levain sec.

Faites dissoudre le levain dans le liquide auquel vous ajouterez ¼ de tasse de sucre et un peu de la farine. Laissez fermenter dans un endroit chaud pendant trois ou quatre heures.

Mêlez le beurre et la farine bien également, ajoutez l'œuf bien battu et le reste du sucre et mêlez le tout à la partie antérieurement fermentée. Quand le mélange sera presque complété, ajoutez les fruits et l'essence et mêlez de nouveau afin de faire une pâte molle. Placez dans un endroit chaud et laissez fermenter cette pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne deux fois son volume puis pétrissez légèrement et divisez en morceaux de la grosseur requise. Formez bien chaque "bun" de façon à ce que la surface de la pâte soit bien lisse et placez dans une lèchefrite graissée et à une distance d'un pouce entre chacune.

Couvrez et placez dans un endroit chaud et humide, lorsque à peu près levées, étampez-les d'une croix, ou avec un couteau bien aiguisé coupez-les aux angles droits et laissez les compléter leur fermentation. Cuire dans un fourneau chaud pendant 20 minutes.

Lorsque cuites, et pendant qu'elles sont chaudes, enduisez d'un mélange sucré fait d'un œuf et de lait. Servez vous d'un pinceau très léger et appliquez légèrement, autrement, les buns s'applatiront et deviendront lourdes. Une autre méthode de glacer la pâte est de l'enduire d'œufs battus avant de mettre au four, lorsque presque cuites saupoudrez les buns de sucre granulé et complétez la cuisson.

BUNS AUX FRAMBOISES

4 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

$\frac{1}{3}$ tasse de sucre blanc.
$\frac{1}{4}$ tasse de beurre.
1 œuf.
1 cuillerée à thé de poudre à pâte.

Lait pour délayer.

Faites une pâte molle et roulez en morceaux de 2 onces chacun. Déposez un peu de confiture aux framboises sur le dessus, relevez la pâte autour afin de renfermer la confiture, humectez le dessus et plongez dans le sucre pulvérisé. Cuire dans un fourneau chaud.

GRIDDLE CAKES No 1.

(Petites Crêpes)

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de soda (rase).
$1\frac{3}{4}$ tasse de lait sur ou lait de beurre.
1 cuillerée à soupe de beurre fondu.
1 cuillerée à soupe de sucre.

Sassez la farine, le sel et le soda ensemble. Ajoutez le lait lentement et battez bien à fin qu'il ne se forme pas de grumeaux. Ensuite, ajoutez le beurre fondu et faites cuire dans une poêle bien chaude, légèrement graissée. Si on le désire, on peut ajouter au tout un œuf bien battu, mais alors il faudra ajouter aussi un peu de farine. Les crêpes seront

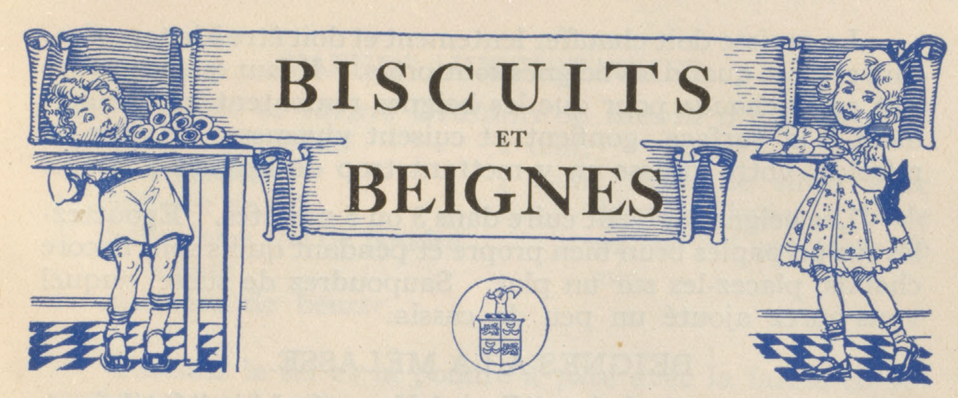
cependant plus légères sans œufs. Ces crêpes peuvent être faites avec du lait doux, pourvu qu'on remplace le soda par 4 cuillerées à thé (rases) de poudre à pâte. Ces quantités suffiront pour 4 ou 5 personnes.

GRIDDLE CAKES NO. 2

(petites crêpes)

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie* tamisée.
4 tasses de lait ou de lait de beurre.
2 œufs.
1 cuillerée à thé de sel.
1½ cuillerée de soda (rase).

Battez les œufs et le sel ensemble et ajoutez le lait. Mêlez la farine et ajoutez le soda dissous dans de l'eau chaude et battez le tout ensemble soigneusement. La pâte peut être placée par cuillerées dans une poêle chaude et lorsque la crêpe est bien dorée la tourner rapidement avec un couteau.



BEIGNES AU SUCRE.

4 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie* (sassée)
1¼ tasse de sucre.
1 œuf.
1 cuillerée à thé de soda.
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
⅓ de cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de muscade rapée.
1 tasse de lait.
Avec ou sans ¼ de cuillerée à thé de gingembre moulu.

Mettez le sucre et l'œuf dans le bol à mélange. Battez bien. Ajoutez le lait, les épices et le sel et brassez légèrement. Sassez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble. Ajoutez 3½ tasses de ce mélange de farine et brassez jusqu'à ce que le tout soit léger. Pétrissez la pâte sur la planche à pétrir, en employant la balance de la farine, si nécessaire. La pâte doit être assez molle, juste assez dure pour être maniée et il sera bon de la laisser alors dans un endroit frais pendant 1 ou 2 heures.

Roulez-la à une épaisseur moyenne, coupez-la avec votre coupe-beignes et faites cuire dans le saindoux bien chaud. Retournez-les deux ou trois fois, afin qu'ils lèvent également.

Avec ces quantités, on peut faire plusieurs douzaines de beignes, selon la grosseur du coupe-beignes.

REMARQUES.—Si on emploie du lait écrèmé, ajoutez 3 cuillerées à thé de beurre fondu. Si on emploie du lait sur, il faut ajouter 1 cuillerée à thé de crème de tartre et 1 de soda.

Faites attention que votre pâte ne soit pas trop dure. Il est préférable de réserver un peu de farine que l'on peut employer en pétrissant la pâte.

La graisse doit chauffer lentement et doit être à la température requise quand les beignes sont prêts. Il faut que la graisse soit assez chaude pour que les beignes remontent immédiatement à la surface, gonflent et cuisent vivement. Evitez de refroidir votre graisse en y mettant trop de beignes à la fois.

Les beignes doivent cuire dans 3 ou 5 minutes. Egouttez-les sur un papier brun bien propre et pendant qu'ils sont encore chauds, placez-les sur un plat. Saupoudrez de sucre, auquel vous aurez ajouté un peu de cassia.

BEIGNES À LA MÉLASSE.

3 ou 4 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 œuf.
½ tasse de sucre.
1 tasse de mélasse.
½ cuillerée à thé de gingembre et de cassia.
1 cuillerée à thé de soda.
¼ de cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de saindoux chaud.

Battez l'œuf légèrement, ajoutez le sucre et la mélasse. Brassez bien. Ajoutez le sel et les épices. Mettez le soda dans du lait sur et ajoutez au reste. Ajoutez trois tasses de farine sassée et battez jusqu'à ce que la pâte soit légère. Ajoutez le saindoux chaud de la poêle. Retournez la pâte sur la planche à gâteau et ajoutez un peu de farine, en pétrissant. Roulez-la et coupez-la en bandes de 7 à 8 pouces de long, que vous entrelacez. Faites cuire comme les beignes de sucre. Ceux-ci sont bien meilleurs entrelacés que coupés comme les beignes ordinaires et font de la variété.

CRUMPETS.

1½ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de sucre brun.
½ tasse de beurre.
1 œuf.
½ cuillerée à thé de soda.
2 cuillerées à soupe de lait sur.
1 tasse de raisins hachés.
½ cuillérée à thé (petite) d'épices.

Mélangez le sucre, le beurre et l'œuf ensemble; puis la farine, les raisins et les épices. Ajoutez à ceci le soda dissous dans le lait sur. Faites une pâte plutôt dure, laisser tomber avec un cuiller à thé sur une tôle beurrée et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

WAFERS AUX PISTACHES.

2 tasses de *farine Graham* ou *Meota d'Ogilvie.*

1½ tasse de pistaches écrasées.
1 cuillerée de sel
2 cuillerées à thé de poudre à pâte.
2 cuillerées de beurre.
1 œuf.
¾ d'une tasse de sirop avec deux cuillerées à table ou les ¾ d'une tasse de miel.

Tamisez le sel et la poudre à pâte avec la farine en remettant tout de même ce qui est resté dans le tamis avec les ingrédients déjà tamisés, ajoutez les pistaches que vous aurez écrasées légèrement avec le rouleau à pâte. Faites crémer ensemble le beurre, le sirop et le sucre ou le miel et ajoutez à ceci l'œuf bien battu, ensuite la farine et le mélange des pistaches. Employez un peu de lait, si c'est nécessaire, pour faire une pâte d'une consistance à être roulée sur la planche à pâte qui doit être farinée. Etendez bien votre pâte jusqu'à ce qu'elle soit mince et coupez avec l'emporte-pièce. Placez les wafers dans une lèchefrite bien graissée et laissez cuire au fourneau modérément chaud jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée, soit une dizaine de minutes.

BISCUITS À LA MÉLASSE.

4 tasses (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*

1 tasse de beurre fondu.
1 tasse de sucre.
1 œuf.
½ tasse de lait.
1 tasse de mélasse.
2 cuillerées à thé de soda.
4 cuillerées à thé de gingembre moulu.

Brassez ensemble le beurre, le sucre, l'œuf et la mélasse; faites dissoudre le soda dans le lait et ajoutez-le avec la farine et le gingembre mélangés ensemble. Faites une pâte modérément dure, ne la roulez pas trop mince et faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

REMARQUE.—La matière grasse peut être moitié saindoux.

BISCUITS AU CHOCOLAT.

2½ tasses (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de cannelle.
2 cuillerées à soupe de lait.
2 onces de chocolat non sucré (fondu).
1 œuf.
2 cuillerées à thé de poudre à pâte (rases).

Réduisez en crème le beurre et le sucre, puis ajoutez le sel, la cannelle et le chocolat. Ajoutez l'œuf bien battu et le soda dissous dans le lait. Mettez-y, en agitant, assez de farine pour faire une pâte molle, découpez des gâteaux ronds et faites cuire dans un fourneau plutôt vif.

Le secret de la confection de bons biscuits consiste dans l'emploi d'aussi peu de farine que possible.

BISCUITS AU SUCRE

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de sucre.
1 œuf.
½ tasse de lait doux.
½ tasse de beurre fondu.
2 cuillerées à thé de soda.
1 cuillerée à thé de vanille.
1 cuillerée à thé de citron.
4 cuillerées à thé de crème de tartre.

Battez l'œuf. Ajoutez le sucre et le beurre (fondu). Sassez deux fois la crème de tartre, le soda et la farine. Ajoutez et brassez jusqu'à ce que la pâte soit légère. Ajoutez le sel et les essences. Laissez refroidir la pâte autant que possible dans un endroit froid. Mettez-la sur le tour à pâte et roulez la mince. Faites cuire dans un fourneau plutôt chaud. Il faut en surveiller la cuisson car, étant très minces, ces biscuits brûlent facilement si le fourneau est surchauffé.

REMARQUE.—On peut faire de la variété en ajoutant à ces quantités des dattes, raisins ou noix Grenobles hachés, bien farinés avant de les ajouter au mélange.

BISCUITS AVEC PRÉPARATION.

Même préparation que pour les biscuits au sucre.

PRÉPARATION POUR BISCUITS.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de raisins hachés.
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau.
Essence au goût.

Roulez les biscuits très minces et mettez-les dans la lèchefrite. Mélangez les ingrédients pour la préparation et faites cuire jusqu'à ce que ça devienne épais, en y apportant beaucoup d'attention, car ce mélange brûle facilement. Quand le mélange sera assez refroidi, mettez-en une cuillerée à thé sur chaque biscuit; mais ne le laissez pas répandre sur les bords. Mettez un autre biscuit par-dessus, légèrement.

PETITS BISCUITS AUX FRUITS AVEC FARINE D'AVOINE

$2\frac{1}{2}$ tasses de *farine d'avoine d'Ogilvie, moulue.*
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
1 cuillerée à table de beurre.
$\frac{1}{2}$ de tasse de sirop de blé d'Inde.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de vanille.
2 œufs battus jusqu'à ce qu'ils soient légers.
$\frac{1}{2}$ tasse de dattes ou raisins coupés en petits morceaux.

Mêlez suivant la direction donnée. Laissez tomber par cuillerées sur une tôle graissée et cuisez au four.

SOUFFLÉS À LA CRÈME.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre.
1 tasse d'eau bouillante.
4 œufs.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.
1 pincée de ~~sel.~~ soda

Faites bouillir l'eau et le beurre ensemble et quand ça bout, ajoutez toute la farine à la fois et agitez fortement, jusqu'à ce que le mélange laisse les bords de la casserole et forme une boule molle. Ajoutez le sel et le soda, et quand refroidi, ajoutez les œufs, non battus, un à un et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Placez le mélange sur une lèchefrite beurrée par cuillerées

de la grosseur d'une noix Grenoble, laissant à peu près trois pouces entre chacune. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant environ 30 minutes. Ayez un fourneau plutôt chaud d'abord, puis baissez les feux ensuite. Quand ils sont cuits, laissez-les sécher dans le fourneau, la porte ouverte, pendant 10 minutes environ, ce qui les empêchera de tomber. Quand ils sont froids, coupez-les en deux avec des ciseaux et remplissez-les de crème fouettée ou imitée. Cette recette donne 1½ douzaine de soufflés.

ERMITES.

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

3 œufs.
1½ tasse de sucre.
½ tasse de lait.
½ tasse de beurre (fondu).
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
petite cuillerée à thé de muscade.
1 cuillerée à thé de soda.
½ tasse de raisins Corinthe.
1 tasse de raisins hachés.
1 petite cuillerée à thé de clous.
1 petite cuillerée à thé de cannelle.

Battez les œufs et le sucre ensemble, ajoutez le lait et le beurre fondu. Mélangez les autres ingrédients dans la farine et mêlez le tout ensemble, pour faire une pâte dure. Cette recette peut demander plus ou moins que les trois tasses de farine.

Mettez par cuillerée sur une tôle beurrée et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Trois cuillerées à thé (rases) de poudre à pâte peuvent remplacer la crème de tartre et le soda.

BISCUITS AUX DATTES.

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2 œufs.
1½ tasse de sucre.
1½ tasse de lait sur.
1½ tasse de beurre fondu.
1 cuillerée à thé de soda (comble).
½ cuillerée à thé de sel.
2 paquets de dattes, sans noyaux.
½ cuillerée à thé chaque de cassia, clous et muscade.

Réduisez en crème le beurre et le sucre ensemble. Ajoutez l'œuf battu. Faites dissoudre le soda dans le lait et ajoutez-le ainsi que la farine sassée, le sel, les épices et l'essence.

Battez jusqu'à ce que ce mélange soit léger. Hachez les dattes très fines et farinez-les bien. Mettez ce mélange dans une lèchefrite bien beurrée par cuillerée à thé, laissant à peu près 3 pouces entre chacune. Faites cuire dans un fourneau bien chaud pendant 15 à 20 minutes.

REMARQUE.—On peut remplacer les dattes par des raisins et noix Grenoble hachés. Essence de citron ou vanille, au goût.

BRAMBLES.

1 œuf.
1 citron (avec l'écorce râpée ajoutée au jus).
1 cuillerée à thé de beurre (comble).
1 tasse de sucre.
1 tasse de raisins (hachés fin).
$1\frac{1}{2}$ biscuit soda réduit en poudre.

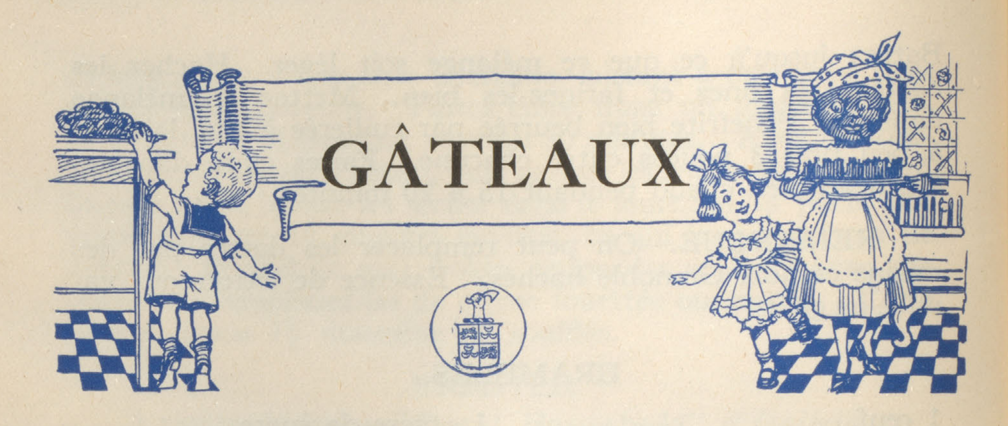
Mélangez le tout ensemble, mais ne faites pas cuire. Servez-vous d'une riche pâte à tartes et roulez-la comme pour les tartes. Découpez avec un coupe-biscuits de 5 pouces. Mettez une cuillerée de ce mélange sur chaque côté. Mouillez les bords et repliez comme le "turn-over." Collez bien les bords et couvrez le dessus avec du blanc d'œuf. Faites de petites ouvertures pour laisser échapper l'air. Faites cuire dans une lèchefrite.

Ces biscuits sont bons pour les goûters, si on emploie de la gelée ou confiture.

BROWNIES.

$\frac{3}{4}$ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre.
1 tasse de sucre.
2 œufs battus.
2 carrés de chocolat fondu.
1 cuillerée à thé de vanille.
1 tasse de noix Grenoble hachées.

Réduisez le beurre et le sucre en crème, ajoutez les œufs battus, le chocolat fondu, puis la farine, les noix et l'essence. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant 20 minutes.



Un cuisinier insouciant ne peut réussir, même avec les meilleures recettes.

La préparation d'un gâteau est celle qui demande le plus de jugement; néanmoins, c'est toujours par les gâteaux que les commençants aiment à s'essayer.

Le vieil adage "La pratique fait la perfection" ne peut mieux s'appliquer que dans la préparation d'un gâteau

Heureusement, il y a quelques directions si simples, que si elles sont observées avec soin, une personne inexpérimentée peut réussir, au moins, après quelques essais.

Généralement, on apporte trop peu d'attention à la préparation d'un gâteau; c'est-à-dire on néglige d'enlever de la table tout ce qui n'est pas nécessaire à la confection du gâteau, d'avoir tous les ingrédients requis devant soi, de placer un papier beurré dans les moules et voir à ce que le fourneau soit de la chaleur requise.

Il est absolument nécessaire de conserver une chaleur égale. Si le fourneau est chauffé par un feu de charbon, la température peut être contrôlée par la clef du tirage et en plaçant, de temps en temps, un morceau de bois sur le feu.

Quand il est nécessaire de retourner un gâteau, ceci doit être fait avec précaution et sans qu'il soit exposé à l'air frais, car un changement subit de température fait retomber le gâteau et le rend lourd.

Quand vous le croyez cuit, faites pénétrer une longue aiguille dans le gâteau et s'il ne colle pas à l'aiguille, c'est qu'il est cuit; si le gâteau laisse les bords du moule, c'est aussi une indication qu'il est cuit.

Employez seulement un bon beurre doux, ou mélangez-le avec une quantité égale de saindoux. Si on le désire, on peut laver le beurre pour en faire sortir le sel.

La poudre à pâte ou crème de tarte devrait toujours être sassée avec la farine et le soda dissous dans le liquide. Si on emploie du lait sur, on emploie du soda seulement.

Préparez toujours votre pâte dans un bol en grès.

La pâte pour gâteaux doit toujours être battue et non brassée. Servez-vous d'une cuiller en bois et battez toujours en remontant.

Quand vous faites cuire un gâteau, mettez-le seul dans le fourneau et le plus près du centre possible. Il ne faut pas ouvrir la porte du fourneau pendant les premières dix minutes et refermez toujours la porte légèrement. Evitez toute vibration du fourneau, ce qui peut faire retomber le gâteau et le rendre lourd.

Les gâteaux riches et lourds doivent cuire lentement; mais les gâteaux légers demandent un fourneau vif.

Il faut plus de soin durant la cuisson que dans la préparation. Le temps de la cuisson se divise en quatre parties: 1. Pendant la première partie, le gâteau doit commencer à lever; 2. il doit finir de lever et commencer à jaunir; 3. il doit continuer de jaunir, et en dernier lieu, 4. il doit avoir fini de jaunir et commencer à laisser les bords du moule.

Enlevez le gâteau du moule dès que vous le retirez du fourneau et placez-le sur un tamis ou une planche recouverte d'une serviette.

GLACES POUR LES GATEAUX ET PREPARATIONS POUR METTRE ENTRE.

GLACE BOUILLI

1 tasse de sucre.
$\frac{2}{3}$ tasse d'eau.
2 blancs d'œufs battus en neige.
1 pincée de sel.

Essence au goût.

Faites bouillir le sucre et l'eau sans brasser, pour en faire un sirop épais et quand ça bout versez lentement sur les blancs d'œufs battus en neige. Brassez très vite le tout ensemble jusqu'à ce que ça devienne assez épais, puis ajoutez l'essence; il est alors prêt pour mettre sur les gâteaux.

Le sucre brun peut être employé et on peut ajouter $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de crème de tartre, après avoir battu le tout pendant quelque temps.

PRÉPARATION À L'ORANGE ET GLACE (SANS CUISSON).

2 blanc d'œufs
$1\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé fin.
1 grosse orange (le jus et l'écorce râpée.).

Fouettez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre peu à peu, puis le jus et l'écorce râpée de l'orange.

REMARQUE.—On peut remplacer l'orange par deux grosses ou trois petites pommes râpées, qu'on ajoute au mélange petit à petit, en brassant. Les pommes atteignent le double de leur volume pendant la cuisson.

GLACE AU CAFÉ.

2 tasses de sucre pulvérisé, une pincée de sel, humectez de café et ajoutez-y du beurre fondu. Mélangez jusqu'à uniformité.

GLACE AU SIROP D'ÉRABLE.

2 tasses de sucre pulvérisé, une pincée de sel; mélangez avec assez de sirop d'érable pour adoucir. Répandez vaguement sur le gâteau. On peut ajouter des noix, si on le désire.

GLACE ORDINAIRE.

1 œuf (blanc).
1 cuillerée à thé de citron.
1 tasse de sucre pulvérisé.
¼ cuillerée à thé de sel.

Mélangez le tout ensemble et battez avec une fourchette pendant cinq minutes, puis vous pouvez vous en servir.

GLACE MOCHA.

¼ tasse de beurre.
1 grande tasse de sucre granulé fin.
2 cuillerées à soupe de cacao.
2 cuillerées à soupe de café très fort (chaud).
1 cuillerée à thé de vanille.

Mélangez le tout ensemble et battez jusqu'à uniformité. Répandez sur le gâteau lorsque refroidi.

GLACE AU CHOCOLAT.

1 tasse de sucre.
½ tasse de lait.
2 cuillerées à soupe de beurre.
¼ cuillerée à thé de crème de tartre.
1 once de chocolat non sucré.
1 cuillerée à thé de vanille.

Faites bouillir pendant six minutes le sucre, le lait et la crème de tartre. Otez de dessus le poêle et mêlez-y le beurre, le chocolat et la vanille. Battez bien le tout ensemble, laissez refroidir et battez encore. Il faut environ une heure en tout pour battre ce mélange.

Vous pouvez conserver ce glacé pour vous en servir au besoin; si il durcit trop, mettez-le dans un vaisseau d'eau chaude pour l'amollir.

GLACE INFAILLIBLE.

3 cuillerées à soupe d'eau froide.
1 tasse de sucre granulé.
1 cuillerée à thé de vanille.
1 œuf.
Avec ou sans 12 marshmallows.

Mettez dans un bain-marie l'eau, le sucre et l'œuf (non battu). Voyez à ce que l'eau bout continuellement. Battez avec un batteur d'œuf pendant 7 minutes. Otez de dessus le poêle, ajoutez les marshmallows si désirés, et battez avec une cuiller pendant 2 minutes.

REMARQUE.—On peut se servir de ce glacé chaud ou froid.

On peut le faire de différentes manières, par exemple:—

(1) Employez du sucre brun et ¼ de cuillerée à thé de crème de tartre au lieu du sucre blanc.

(2) Pour un gâteau aux fruits, ajoutez ½ tasse de cerises maraschino et ½ tasse de noix Grenoble, hachées.

(3) Préparation pour un gâteau "Layer," ½ tasse de raisins et ½ tasse de noix Grenobles, hachées bien fin.

Avec cette recette vous n'avez pas à faire bouillir ni à craindre un insuccès.

GLACE CARAMEL AU CHOCOLAT.

1 tasse de sucre
⅓ tasse de lait.
1 cuillerée à thé de beurre (comble).
Vanille au goût.

Faites bouillir pendant 10 minutes. Battez jusqu'à ce que le mélange soit un peu refroidi, et pendant qu'il est encore chaud, répandez sur le gâteau. Faites fondre le chocolat dans une soucoupe au-dessus de l'eau chaude et répandez ce chocolat par-dessus le glacé.

CRÈME AU CITRON.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 œufs.
½ tasse d'eau.
1 citron (le jus et l'écorce râpée)
1 tasse de sucre.
1 cuillerée à thé de beurre.
1 pincée de sel.

Séparez le blanc du jaune de l'œuf, et gardez les blancs pour le glacé. Mélangez la farine avec un peu d'eau et ajoutez les jaunes d'œufs battus. Faites un mélange sépa-

ré avec l'eau, le citron, le sucre, le beurre et le sel dans un bain-marie. Mélangez en brassant avec la farine et les jaunes d'œufs et faites cuire jusqu'à ce que ça devienne épais.

Versez au centre du gâteau et laissez répandre sur les bords. Mettez un gâteau par-dessus l'autre et glacez-le avec les blancs d'œufs, 1½ tasse de sucre granulé fin et l'essence de citron. Mélangez le tout ensemble et répandez sur le dessus du gâteau.

CRÈME À LA NOIX DE COCO.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de lait.
1 ou 2 œufs.
½ tasse de sucre blanc.
1 cuillerée à thé de beurre.
1 tasse de noix de coco préparée.
1 cuillerée à thé de vanille et de citron, chaque.

Mettez le lait dans le bain-marie avant que l'eau bout. Battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers. Ajoutez le beurre, le sel et la farine mélangés dans un peu de lait froid, et ajoutez au reste. Pendant que le lait bout, versez ce mélange tout en brassant et laissez cuire jusqu'à ce que ça épaississe. Ajoutez la noix de coco et l'essence. Laissez refroidir et mettez entre les gâteaux.

Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez une cuillerée à soupe de sucre et une pincée de sel. Répandez ce mélange sur le dessus du gâteau, saupoudrez de noix de coco et faites brunir légèrement.

CRÈME AUX FIGUES.

¾ livre de figues.
¾ tasse de sucre.
½ tasse d'eau bouillante.

Hachez les figues très fin, ajoutez le sucre et l'eau bouillante. Faites cuire sur le poêle jusqu'à ce que ça épaississe. Si le mélange devient trop épais, ajoutez un peu d'eau. Quand c'est froid, mettez entre les gâteaux.

CRÈME POUR GATEAU AU CHOCOLAT.

1 tasse de sucre.
4 cuillerées à soupe d'eau.
1 œuf (blanc)
2 onces de chocolat non sucré.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 pincée de crème de tartre.

Mélangez le sucre, la crème de tartre et l'eau et faites bouillir jusqu'à ce que ça devienne comme un sirop épais. Battez le blanc d'un œuf en neige. En agitant, versez le sirop sur le blanc d'œuf. Battez jusqu'à ce que ça épaississe et répandez sur le gâteau. Faites une autre crème comme la première et ajoutez-y les deux carrés de chocolat. Couvrez la crème blanche avec la crème au chocolat et placez un gâteau par-dessus l'autre. Pressez-les l'un sur l'autre.

PAIN DE GINGEMBRE MOU.

3 tasses de farine *"Royal Household."*
Une tasse de *farine d'avoine granulée d'Ogilvie.*
½ tasse de beurre.
¾ de tasse de mélasse.
1 tasse de cassonnade.
3 œufs.
1 cuillerée à thé de soda ou 2 cuillerées à thé de poudre à pâte.
1 tasse de lait sur.
1 cuillerée à thé de cannelle.
1 cuillerée à thé de gingembre.

Faites crémer le beurre et le sucre, ajoutez la mélasse, ensuite les œufs, un par un, et battez soigneusement. Mêlez le soda au lait sur; tamisez la farine et les épices et ajoutez à l'autre mélange en y ajoutant le lait graduellement, puis battez bien le tout ensemble. Faites cuire dans de petits moules.

GRAHAM SHORTCAKE.

2 tasses de *farine Graham ou Meota d'Ogilvie.*
1 cuillerée à thé de sel.
3 cuillerées à table de beurre.
3 cuillerées à thé de poudre à pâte.
1 ou 2 cuillerées à table de sirop de Blé d'Inde.
Lait nécessaire pour faire le mélange.

Sassez ensemble la farine "Graham," le sel et la poudre à pâte, en y ajoutant ce qui reste dans le tamis aux ingrédients déjà tamisés. A ceci ajoutez le beurre froid, mélangez le tout ensemble avec le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre le sirop) de manière à faire une pâte molle. Roulez sur planche à pâte en faisant deux feuilles que vous étendez dans deux assiettes à tartes. Lorsque la pâte est cuite, enduisez de beurre et couvrez avec des fruits qui ont été bien sucrés.

PAIN DES ANGES.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de sucre.
10 œufs (les blancs seulement)
1 pincée de sel.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de vanille.

Sassez cinq fois la farine, la crème de tartre, le sucre et le sel ensemble. Battez bien les blancs d'œufs en neige. Puis commencez à brasser en remontant, en y ajoutant la farine graduellement. Brassez de la même manière jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajoutez la vanille. Ajoutez la vanille. Faites cuire dans un moule troué et pas beurré, pendant 45 minutes. Il faut éviter toute vibration et ne pas ouvrir la porte du fourneau, surtout pendant les premières 15 minutes.

Retirez le gâteau du fourneau et renversez-le; tenez-le ainsi jusqu'à ce qu'il sorte du moule.

REMARQUE.—On peut placer deux vaisseaux remplis d'eau de chaque côté du fourneau et placer le moule à gâteau par-dessus, ce qui rendra la cuisson plus lente.

GÂTEAU AUX FRUITS ET AU CAFÉ.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
½ tasse de mélasse.
½ tasse de sucre.
½ tasse de café fort.
½ tasse de raisins Corinthe, de citron et de raisins hachés, chaque.
1 œuf.
½ tasse de beurre.
1 cuillerée à thé de cassia.
½ cuillerée à thé de clous et de muscade.

Réduisez en crème le beurre, le sucre et la mélasse. Ajoutez l'œuf battu, le soda, puis la farine. Battez jusqu'à ce que le tout soit bien léger et ajoutez les épices, les raisins, les raisins de Corinthe et le citron farinés. Faites cuire en forme de pain.

Vous pouvez garder ce gâteau longtemps.

SHORTCAKE AUX FRAISES.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

4 cuillerées à thé de poudre à pâte.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de sucre pour gâteau.
¼ tasse de beurre.
⅝ tasse de lait.
4 tasses de fraises.
1 tasse de sucre pulvérisé.

Sassez la farine, la poudre à pâte et le sel ensemble. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Défaites le beurre dans ce mélange avec vos doigts et ajoutez le lait graduellement. Mettez ensuite sur votre planche à pétrir, divisez la pâte en deux et roulez pour la mettre dans vos assiettes de ferblanc. Pour rouler la pâte, mettez le moins de farine possible. Mettez une partie dans vos assiettes, la couvrant légèrement de beurre fondu, puis mettez l'autre partie dessus. Faites cuire pendant 20 minutes dans un fourneau chaud. Quand c'est cuit, les deux parties se séparent très bien d'ellesmêmes. Ecrasez légèrement les fraises, sucrez-les et placez-les entre vos gâteaux, puis couvrez avec de la crème fouettée, puis ornez avec des fraises entières.

REMARQUE.—On peut remplacer le lait par l'eau si on le désire, ou encore, on peut ajouter un œuf, en y ajoutant un peu plus de farine.

GÂTEAU AUX NOIX DE GRENOBLE.

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

½ tasse de beurre.
1½ tasse de sucre.
1 tasse de lait.
1 tasse de Grenoble (hachées).
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
3 œufs (les blancs seulement)

Défaites bien le beurre et le sucre ensemble et ajoutez le lait graduellement. Sassez deux fois la farine, la crème de tartre et le soda ensemble, ajoutez au reste et mélangez bien le tout ensemble. Ajoutez les Grenobles hachées et, en dernier lieu, les blancs d'œufs battus en neige, que vous mélangez légèrement avec le reste. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud, environ 40 minutes.

Couvrez le gâteau avec le glacé Infaillible.

REMARQUE—Lorsqu'on ajoute la farine ou les blancs d'œufs au mélange, il ne faut pas brasser, mais seulement mélanger le tout en remontant la cuiller. Il faut mélanger les œufs et la farine lentement et légèrement.

GÂTEAU DÉLICIEUX.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de sucre.
½ tasse de lait doux.
½ tasse de beurre.
½ cuillerée à thé de citron.
½ tasse de cornstarch.
3 œufs (les blancs seulement).
1 cuillerée à thé de poudre à pâte.

Réduisez en crème le sucre et le beurre ensemble, et ajoutez le lait. Sassez trois fois la farine, le cornstarch et la poudre à pâte ensemble. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige et l'essence. Battez le tout ensemble et faites cuire dans un moule à gâteau pendant 20 à 30 minutes.

GÂTEAU D'ÉPONGE.

	1	2	3
Farine "Royal Household"	1 tasse	4 tasses	2 tasses
Oeufs	2	6	11 jaunes.
Sucre	1 tasse	3 tasses	2 tasses
Crème de tartre		2 cuillerées à thé	2 cuillerées à thé
Soda		1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
Eau froide		1 tasse	½ tasse (environ).
Essence	1 cuillerée à thé chaque, vanille et citron	au goût	2 cuillerées à thé de vanille
Poudre à pâte	3 cuillerées à thé		
Lait bouillant	½ tasse		
Sel	¼ cuillerée à thé.		

No. 1

Sassez trois fois la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel ensemble. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et ajoutez au reste. Brassez légèrement, versez le lait bouillant et battez. Ajoutez l'essence et faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ 30 minutes. (Pour un plus gros gâteau, doublez ces quantités).

No. 2.

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers, ajoutez le sucre et battez encore. Sassez trois fois la farine et la crème de tartre ensemble. Faites dissoudre le soda dans l'eau, ajoutez aux œufs et au sucre, puis mélangez bien avec la farine. Mettez l'essence au goût et faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant trente minutes ou plus.

No. 3.

Battez les jaunes d'œufs pendant cinq minutes, ajoutez le sucre et battez 7 minutes. Sassez trois fois la farine, la crème de tartre et le soda ensemble. Ajoutez alternativement avec l'eau, en battant continuellement, jusqu'à ce que le tout soit employé. Quand le tout est bien mélangé, ajoutez l'essence et faites cuire pendant 40 minutes.

GÂTEAU "LAYER" OU COMBINAISON.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 œuf.

1 tasse de sucre.

3 cuillerées à soupe de beurre fondu.

2 cuillerées à thé de poudre à pâte.

$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.

1 cuillerée à thé de vanille.

$\frac{3}{4}$ tasse de lait doux (plus ou moins).

Sassez trois ou quatre fois dans un bol à mélange la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Brisez l'œuf dans une tasse, ajoutez le beurre et remplissez la tasse avec le lait. Versez ce mélange sur les ingrédients secs et battez pendant 5 minutes. Ajoutez l'essence. Faites cuire dans un moule à gâteau dans un fourneau modérément chaud pendant 25 à 30 minutes.

On peut remplacer la poudre à pâte par la crème de tartre et le soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre et 1 cuillerée à thé de soda.

POUR GÂTEAU "LAYER"

Divisez la pâte en deux et faites cuire dans des moules à gâteaux dans un fourneau bien chaud pendant 15 à 20 minutes. Voir les recettes précédentes pour la préparation à mettre entre les gâteaux.

POUR GÂTEAU AUX ÉPICES.

Ajoutez ½ cuillerée à thé chaque de cassia, muscade et clous, et 1 tasse de raisins hachés. (Roulez les raisins dans la farine, afin qu'ils ne reposent pas au fonds du moule).

POUR GÂTEAU AU CHOCOLAT.

Ajoutez 3 cuillerées à soupe de cacao fondu dans ⅓ de tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à thé de vanille.

POUR GÂTEAU À LA CRÈME FOUETTÉE.

Faites cuire comme les petits gâteaux ordinaires. Coupez-les au centre et remplissez avec de la crème fouettée. Replacez la pâte par-dessus la crème.

Il est facile de réussir ce gâteau et nous pouvons en faire en aussi grande quantité que désiré.

GÂTEAU D'OR.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de sucre.
½ tasse de beurre.
4 œufs (les jaunes seulement).
½ tasse de lait.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
½ cuillerée à thé de soda.
¾ cuillerée à thé de vanille, ou l'écorce râpée d'une orange.

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et battez, puis ajoutez les œufs bien battus, le lait; puis la farine, la crème de tartre et le soda sassés trois fois. Ajoutez la va-

nille. Battez jusqu'à ce que le tout soit léger. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud, dans des moules de 7 à 8 pouces.

REMARQUE.—On peut aussi faire un bon gâteau à l'orange, en ajoutant l'écorce râpée (la partie extérieure seulement) d'une grosse orange. Si on fait le gâteau en couches, on peut employer une préparation à l'orange pour mettre entre.

GÂTEAU PRINCESSE.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

4 œufs.
1 tasse de sucre.
2 cuillerées à soupe d'eau froide.
2 cuillerées à soupe de jus de citron.
$\frac{1}{8}$ de cuillerée à thé de sel.

Séparez le blanc des jaunes d'œufs. Ajoutez le sel aux blancs et battez en neige. Battez les jaunes 5 minutes, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que le sucre soit dissous (environ 7 minutes). Ajoutez le jus du citron et l'eau aux blancs d'œufs, mettez les deux mélanges ensemble et battez bien. Ajoutez-y la farine légèrement. Faites cuire dans des moules à gâteaux environ 30 à 40 minutes dans un fourneau modérément chaud.

GÂTEAU ORDINAIRE À LA LIVRE.

1 livre (4 tasses) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 livre (2 tasses) de sucre granulé.
Essence de citron.
9 œufs.
1 livre (2 tasses) de beurre mou.

Défaites le beurre en crème, en y ajoutant le sucre graduellement. Puis ajoutez les œufs bien battus, et en dernier lieu la farine et l'essence. Mélangez bien chaque fois que vous ajoutez un ingrédient, si vous voulez faire un bon gâteau. Faites cuire pendant 30 minutes ou plus dans un fourneau modérément chaud.

GÂTEAU (1 ŒUF)

1 tasse (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*

1 œuf.
1 tasse de sucre.
1 tasse de lait.
Essence.
2 cuillerées à thé de poudre à pâte.
2 cuillerées à thé de beurre fondu.

Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger, ajoutez-le au sucre et brassez jusqu'à ce qu'il soit dissous, puis ajoutez le lait. Sassez la farine et la poudre à pâte deux fois. Mélangez bien avec le reste, et en dernier lieu ajoutez le beurre fondu. Essence au goût. Faites cuire dans une lèchefrite.

GÂTEAU DOMINION.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

$1\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre.
$\frac{1}{2}$ tasse de lait doux.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda.
4 œufs (les blancs seulement).
1 cuillerée à thé de vanille et citron, chaque.

Défaites le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le tout soit léger. Ajoutez la moitié du lait et la farine sassée avec la crème de tartre et le soda. Brassez légèrement, puis ajoutez le reste du lait. Battez jusqu'à ce que le tout soit très léger et ajoutez l'essence. Battez les blancs d'œufs en neige et mêlez au reste légèrement. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ 30 minutes.

(Il est préférable de placer un vaisseau rempli d'eau dans le fourneau, pour conserver une certaine humidité).

GÂTEAU DES ROIS.

2½ tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

½ tasse de beurre.
2 jaunes d'œufs.
3½ cuillerées à thé de poudre à pâte.
1¼ tasse de cassonnade.
⅔ de tasse de lait.
2 blancs d'œufs.
1 cuillerée à thé de vanille.
1 cuillerée à thé d'extrait d'orange.
½ tasse de raisins dont vous enlèverez les pepins.
½ tasse de noix de Grenoble coupées en morceaux.
⅓ de tasse de raisins de Corinthe.
2 cuillerées à table d'écorces d'oranges confites, coupées bien fin.

Mesurez les ingrédients secs, mêlez et tamisez la poudre à pâte avec la farine. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mesurez le beurre, puis le liquide.

Faites crémer le beurre en le travaillant jusqu'à ce qu'il soit mou, ajoutez le sucre graduellement et continuez de battre. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajoutez le liquide et la farine tamisée avec la poudre à pâte, ou le liquide et la farine peuvent être ajoutés alternativement. Les blancs d'œufs sont ajoutés en dernier.

Vous pouvez peut-être obtenir un gâteau léger et délicat sans le battre beaucoup, mais si vous voulez qu'il soit finement granulé il vous faudra le battre longtemps.

Les fruits sont généralement saupoudrés de farine afin de les empêcher de rester au fond du plat, mais le dernier procédé n'est pas nécessaire si les fruits sont ajoutés immédiatement après le sucre.

Cuisez dans une lèchefrite beurrée et farinée dans un fourneau lent pendant 1¼ hr. Ornez d'un glacé.

GÂTEAU AU CHOCOLAT.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1½ tasse de sucre.
2 œufs.
½ tasse de beurre.
½ tasse de cacao.
½ tasse de lait sur.
½ tasse d'eau bouillante.
2 cuillerées à thé de soda (comble).

2 cuillerées à thé de vanille.

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et battez; puis ensuite les œufs bien battus. Ajoutez le soda au lait sur et brassez. Ajoutez la vanille. Versez l'eau bouillante sur le cacao et brassez jusqu'à uniformité. Battez pour en faire une pâte à gâteau. Faites cuire pendant 30 minutes environ, dans un fourneau modérément chaud d'abord, et plus chaud ensuite. Quand le gâteau est refroidi, couvrez-le avec le Glacé Infaillible.

GÂTEAU AU CAFÉ ET AU CHOCOLAT.

2 tasses (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de sucre.
4 cuillerées à soupe de beurre.
1 œuf.
¼ tasse de lait.
½ tasse de café liquide.
¼ tasse de chocolat râpé.
3 cuillerées à thé de poudre à pâte.

Mêlez le beurre et le sucre ensemble, ajoutez l'œuf en agitant légèrement; ajoutez le lait et le chocolat, après l'avoir fait dissoudre dans le café; puis ajoutez la farine et la poudre à pâte en dernier. Brassez bien le tout. Faites cuire dans un moule ou une lèchefrite.

JELLY ROLL.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

3 œufs.
¾ tasse de sucre.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
½ cuillerée à thé de soda.
1 cuillerée à soupe d'eau chaude.
1 pincée de sel.

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers. Ajoutez le sucre et le sel, et brassez jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Sassez la farine et la crème de tartre ensemble deux fois. Ajoutez au reste et battez jusqu'à ce que le tout soit léger; puis ajoutez le soda dissous dans l'eau chaude. Faites cuire environ 10 à 15 minutes dans une lèchefrite.

Retirez-le du fourneau et placez-le sur une serviette, répandez de la gelée sur le dessous et roulez-le.

GÂTEAU D'ÉPONGE A LA MÉLASSE.

2½ tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de mélasse.
½ tasse de sucre.
¼ tasse de beurre ou saindoux.
1 œuf.
1 tasse d'eau bouillante

2 cuillerées à thé de soda.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de cassia.
½ cuillerée à thé de clous et muscade, chaque.

Battez ensemble la mélasse, le sucre, le beurre et l'œuf. Sassez le soda avec la farine et ajoutez au reste. Ensuite ajoutez les épices et battez bien le tout. Ajoutez l'eau bouillante en dernier lieu et brassez vite. Faites cuire dans des moules à gâteaux dans un fourneau modérément chaud pendant 20 à 30 minutes.

Ces quantités font aussi un pouding délicieux, servi chaud avec de la crème fouettée.

GÂTEAU AUX FRUITS À BON MARCHÉ.

2 tasses (plus ou moins) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre.
1 tasse de lait sur.
1 tasse de raisins.

1 cuillerée à thé de soda.
½ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé d'épices mélangées.

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez le lait sur avec le soda et le sel dissous; puis la farine mélangée avec les épices, les raisins de Corinthe et les raisins. Mélangez bien et faites cuire.

GÂTEAU BLANC MARY.

1½ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de sucre.
1 cuillerée à thé de poudre à pâte (comble).

2 blancs d'œufs.
1 cuillerée à thé de vanille.
Beurre et lait.

Sassez la farine et la poudre à pâte dans un bol à mélange cinq fois. Mettez les blancs d'œufs non battus dans dans une tasse à mesure.

Remplissez la tasse à demi de beurre, puis remplissez-la avec le lait. Ensuite versez ce mélange sur les ingrédients secs et battez bien pendant 5 minutes. Ajoutez l'essence. Faites cuire dans des moules à gâteaux de 8 pouces carrés, dans un fourneau modérément chaud d'abord, et plus chaud ensuite, environ 20 à 25 minutes.

RECETTES POUR GÂTEAU DE NOËL.

	1	2	3
Farine *"Royal Household"*	1 livre	½ livre	1¼ livre
Beurre	1 livre	½ livre	1¼ livre
Sucre (brun)	1 livre	½ livre	1½ livre
Raisins Corinthe	3 livres	1 livre	2 livres
Raisins épépinés et hachés fin	2 livres	1 livre	2 livres
Amandes râpées	½ livre		1 livre
Citron tranché mince	1 livre	½ livre	½ livre
Oeufs	9	2	10
Macis	2 cuillerées à thé		
Cannelle	2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé	3 cuillerées à thé
Soda à pâte	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
Café fort (liquide)		½ tasse	
Lait	2 cuillerées à soupe.		
Pâte d'amandes brisées		1 tasse	
Le jus de		1 citron	
L'écorce râpée de		1 citron	½ citron.
L'écorce râpée de		1 orange	
Mélasse		1 tasse	
Muscade		1 cuillerée à thé.	
Clous		½ cuillerée à thé	¾ cuillerée à thé
Sel	½ cuillerée à thé.	½ cuillerée à thé	½ cuillerée à thé

Préparation (No. 1).

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement et battez bien. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez au reste. Puis ajoutez le lait, les fruits, les noix et la farine sassée et mélangée avec le macis, la cannelle et le soda.

Mettez dans un moule profond recouvert de papier beurré, faites cuire au bain-marie pendant 3 heures et ensuite dans un fourneau pas très chaud pendant 1½ heure; ou encore, faites cuire dans un fourneau à un feu très lent pendant quatre heures.

Il est cependant préférable de se servir d'un bain-marie pour un gâteau aux fruits.

No. 2.

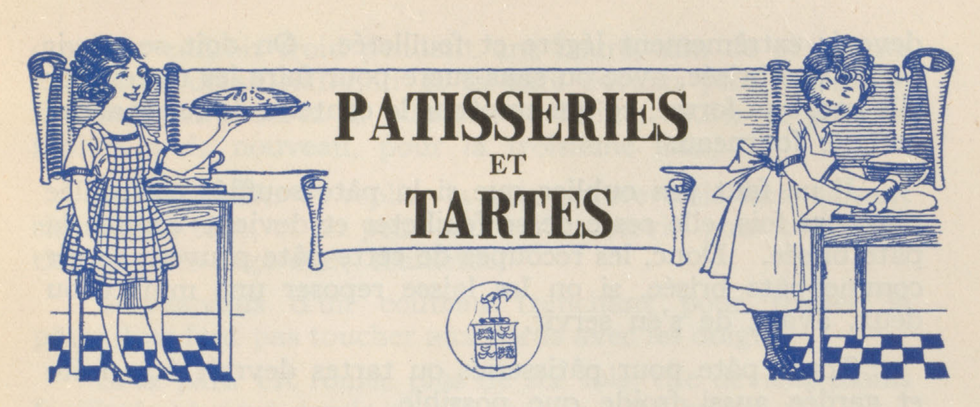
Mélangez les ingrédients ensemble et laissez reposer toute la nuit. Le matin, couvrez le moule de papier beurré. Mettez le gâteau dans le moule et faites cuire dans un fourneau, avec les feux très bas, pendant environ 2 à 2½ heures.

No. 3.

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez les œufs bien battus et le lait. Mêlez la farine avec les autres ingrédients et ajoutez au reste. Mélangez bien le tout. Ajoutez essence de vanille ou à l'amande. Faites cuire au bain-marie pendant 2 heures dans un vaisseau hermétiquement fermé. Laissez le vaisseau couvert et faites brunir dans un fourneau modérément chaud, tel que désigné à la recette No. 1.

REMARQUE.—Quoiqu'il soit très important de le préparer avec soin, il faut surtout bien surveiller la cuisson du gâteau, pour qu'il soit bien réussi.

Il faut aussi éviter toute vibration du fourneau, surtout pendant la première partie de la cuisson, lorsque le gâteau commence à lever.



Beaucoup de personnes prétendent que les pâtisseries sont très difficiles à digérer. C'est une erreur; quand la pâte est bien préparée et bien cuite, elle se digère aussi facilement que n'importe quel autre aliment. Jusqu'à dernièrement, la majorité des personnes étaient sous l'impression que, pour faire de bonnes pâtisseries avec la farine de blé du Manitoba, il fallait employer une très forte quantité de beurre ou de saindoux et, en conséquence, on se servait de deux sortes de farine, l'une pour le pain et l'autre pour les pâtisseries. C'est une grande erreur.

La farine *"Royal Household"* fait des pâtisseries délicieuses avec la même quantité de beurre ou de saindoux que les autres farines ordinaires. Essayez-la avec nos recettes.

La pâte pour les tartes doit être roulée assez mince et doit couvrir largement vos assiettes à tartes car la pâte rapetisse en cuisant. Mettez toujours la pâte plus grande pour la croûte de dessous que celle de dessus et faites des perforations sur la pâte de dessus. Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau froide afin qu'ils adhèrent ensemble. Quand vous faites des tartes aux confitures, ayez soin de faire une incision au milieu de la pâte et mettez un petit morceau de papier en forme d'entonnoir au milieu, cela aura pour effet d'empêcher le jus de se répandre sur la tarte. Ne graissez jamais vos assiettes à tartes, la pâte bien faite est généralement assez grasse pour graisser les assiettes.

Il y a deux sortes de pâtes: la pâte soufflée et la pâte brisée. Naturellement, en cuisant, la pâte soufflée doit lever,

devenir extrêmement légère et feuilletée. On doit se servir de la pâte brisée, avec ou sans sucre pour faire les tartes, car elle garde sa forme, ce qui empêche le contenu de se répandre dans le fourneau.

Il ne faut pas oublier que si la pâte soufflée est roulée plusieurs fois, elle cesse de se feuilleter et devient comme la pâte brisée. Donc, les recoupes de cette pâte peuvent servir comme pâte brisée, si on les laisse reposer une minute ou deux, avant de s'en servir.

Toute pâte pour pâtisseries ou tartes devrait être faite et gardée aussi froide que possible.

Il est bon de faire cette pâte en quantité et de la garder dans un endroit frais pendant plusieurs heures, et même plusieurs jours, avant de s'en servir.

Dans ce cas, on mélange avec la farine la huitième partie du beurre à être employé, avec les doigts, en se servant d'une quantité suffisante d'eau froide et une pincée de crème de tartre, pour en faire une pâte molle. Travaillez la pâte, saupoudrez de farine et repliez-la plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle devienne dure et élastique. Laissez-la reposer deux ou trois minutes pour qu'elle devienne maniable, puis roulez-la environ ¼ de pouce d'épaisseur, tout en gardant les bouts et les bords aussi carrés que possible. Puis étendez la balance du beurre, formant un carré environ les deux tiers de la grandeur de la pâte et saupoudrez légèrement de farine. Repliez les parties non beurrées de la pâte sur la partie beurrée. Saupoudrez votre planche à pétrir de farine, mettez-y votre pâte et roulez-la légèrement avec votre rouleau, toujours du centre aux bords, jusqu'à ce que la pâte ait une épaisseur de ¼ de pouce, ou assez mince pour se replier facilement sans se briser. Roulez la pâte également, évitez tout mouvement brusque, ce qui ferait ressortir le beurre et coller à la planche ou au rouleau.

Quand la pâte est suffisamment roulée, repliez les bouts en les faisant rejoindre au milieu. Saupoudrez légèrement, roulez-la de nouveau et repliez-la de la même manière. Saupoudrez de farine, couvrez-la avec un linge et mettez-la

dans un endroit froid pendant une heure, afin de permettre au beurre de se raffermir et la pâte devenir plus maniable. Ensuite, saupoudrez la planche de farine, roulez la pâte et repliez-la de nouveau, pour la troisième fois.

Il faut rouler et replier la pâte encore trois fois, faisant six fois en tout, et on peut alors s'en servir pour toute pâtisserie très légère et feuilletée.

Servez-vous d'un couteau tranchant pour replier la pâte; il ne faut pas toucher aux bords avec les doigts.

Si la pâte est roulée plus de six fois, elle devient moins feuilletée et peut servir plutôt comme pâte brisée.

Pendant la chaude saison, il faut être plus particulier quant à la qualité du beurre que vous employez. Coupez-le en carrés et placez-le dans une glacière, ou sur la glace ou l'eau à la glace. Quand il sera bien ferme, saupoudrez-le de farine, mettez-le sur la planche à pétrir et aplatissez-le, afin qu'il soit de la même grandeur que la pâte. Remettez-le dans un endroit froid, sur la planche, jusqu'à ce qu'il soit de nouveau bien ferme.

Si le beurre semble ressortir de la pâte, repliez et roulez la pâte, puis remettez-la dans un endroit froid, près de la glace, pendant quelques minutes, chaque fois, jusqu'à que la pâte aît été repliée six fois. On doit toujours se servir de la glace quand le beurre est mou, mais pendant la saison froide, s'il est ferme, cela n'est pas nécessaire.

Si la pâte n'est pas assez roulée, il en résulte qu'elle est dure et mal liée. Lorsque le beurre est ferme et dur, à moins qu'il soit trop roulé dans la pâte, demeure en couches, et quand la pâte est dans le fourneau, ces couches de beurre feront lever la pâte et devenir feuilletée; d'un autre côté, si le beurre n'est pas assez mélangé avec la pâte, la chaleur du fourneau le fera fondre, la pâte sera mal liée, et quoique feuilletée quand elle est encore chaude, quand elle refroidit et est exposée à l'air, elle devient dure.

Pendant la saison chaude, c'est le cas opposé qui se présente. Le beurre se mélange facilement avec la farine, ce qui fait une pâte brisée et riche. Quand le beurre est mou,

il est presque impossible de faire une bonne pâte, à moins d'apporter à sa préparation beaucoup de soin. Dans ce cas, le beurre devrait être préparé, si possible, une journée avant de s'en servir.

Pendant la saison froide, il peut se faire que le beurre soit très dur et si on s'en sert sans le ramollir un peu, il brise la pâte. Il est cependant facile de rémédier à cela. Amolissez légèrement, mais faites en sorte qu'il ne soit pas trop mou. Dessalez-le et laissez-le pendant à peu près une heure.

Quand on recouvre une pâtisserie de blancs d'œufs, etc., il faut éviter de mouiller les bords, ce qui gâterait son apparence et l'empêcherait de lever suffisamment.

Une pâte légère doit être cuite dans un fourneau modérément chaud. Si le fourneau est trop chaud, la pâte brunit trop vite, ce qui porte à croire qu'elle est cuite avant de l'être, et lorsqu'elle est retirée du fourneau. elle retombe. D'un autre côté, la pâte ne lève pas assez, si le fourneau est insuffisamment chauffé. Le fourneau doit être moins chaud pour une pâtisserie glacée ou recouverte d'œufs, saupoudrée de sucre et arrosée d'eau, autrement le glaçage serait grillé.

Une pâtisserie suffisamment cuite s'enlève très bien des assiettes, sans se briser.

PÂTISSERIE ORDINAIRE.

4 tasses (sassées de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse d'eau à la glace.
$\frac{3}{4}$ tasse de beurre.
$\frac{3}{4}$ tasse de saindoux.
1 cuillerée à thé de sel.

Mélangez le sel avec la farine. Avec deux couteaux, coupez le saindoux ou mélangez-le bien avec les doigts. Ajoutez l'eau peu à peu, en brassant avec un couteau. Il est très important de tenir tous les ingrédients et les ustensiles aussi froids que possible pendant toute la durée du procédé et travaillez vite. Roulez, pliez les extrémités vers le centre, faisant trois couches. On peut se servir immédiatement de cette pâte, mais il est préférable de la mettre dans un endroit froid pendant quelques heures ou pendant toute la nuit. Elle peut être gardée pendant trois ou quatre jours. Il ne faut pas la laisser geler.

Il ne faut pas que la pâte soit trop dure, mais juste assez pour ne pas coller aux doigts en la travaillant. Si nécessaire, employez plus d'eau à la glace.

PÂTE SOUFFLÉE

4 tasses (1 livre) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 tasses (1 livre) de beurre. 1 tasse d'eau à la glace.

Dessalez le beurre, puis mettez la farine et le beurre dans un endroit froid. Tous les ustensiles pour faire la pâte doivent être tenus bien froids; cela est très important. Mélangez à peu près un quart de la quantité du beurre dans la farine, en ajoutant assez d'eau à la glace pour faire une belle pâte. Roulez-la à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur. Au lieu de rouler la balance du beurre, coupez-le en petits morceaux d'égale grosseur et mettez-le sur la pâte à une distance d'environ trois pouces. Pliez $\frac{1}{3}$ de la pâte vers le centre ainsi que l'autre tiers, de façon à ce que les extrémités se touchent. Roulez fermement mais légèrement toujours en avançant, mais ne roulez pas la pâte en revenant vers vous. Mettez la pâte dans un moule que vous placerez sur la glace pendant 20 à 30 minutes. Répétez cela six fois, en roulant la pâte toujours de la même manière.

Si on le désire, on peut employer moitié saindoux et moitié beurre, alors il faut qu'ils soient bien mélangés ensemble avant de les mettre sur la pâte. Le saindoux fait une pâte plus tendre, mais le beurre donne à la pâte un meilleur goût. Si l'endroit où vous travaillez n'est pas suffisamment frais, pliez la pâte dans une serviette, mettez-la dans une lèchefrite et placez-la entre deux vaisseaux remplis de glace brisée. La pâte peut être gardée plusieurs jours, si elle est enveloppée dans une serviette, mise dans un vaisseau en fer blanc hermétiquement fermé et tenue dans un endroit froid. Si la pâte est mise dans une glacière, il ne faut pas qu'elle soit en contact direct avec la glace.

Ne faites pas la pâte trop dure, mais juste assez pour être maniée sans qu'elle colle aux doigts. Si nécessaire, employez plus d'eau à la glace. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

PÂTES À TARTES DES COMMENÇANTS.

3 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 cuillerée à thé de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
1 tasse de saindoux ou moitié saindoux et moitié beurre.
1 cuillerée à thé de poudre à pâte (rase).
½ tasse d'eau à la glace.

Sassez la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte ensemble trois fois. Coupez ou défaites avec vos doigts le saindoux jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajoutez l'eau en agitant et roulez la pâte, en la travaillant le moins possible. Ces quantités font trois petites tartes ou 2 grandes.

PÂTE DE FARINE GRAHAM OU FARINE ENTIÈRE POUR TARTES.

(2 croutes)

1½ tasse de farine *"Graham" ou "Meota" d'Ogilvie.*
½ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à table de poudre à pâte.
1 cuillerée à table de sirop de blé d'Inde améliore le goût
2½ cuillerées à table de graisse.

Tamisez ensemble les ingrédients secs en y mêlant la graisse. Faites une pâte de bonne consistance avec de l'eau froide dans laquelle vous aurez fait dissoudre le sirop ou tout autre ingrédient sucré. Roulez, coupez et cuisez comme à l'ordinaire.

TARTE AU CITRON.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
3 œufs.
1 tasse de sucre.
1 gros ou 2 petits citrons.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1¾ tasse d'eau bouillante.

Mettez l'eau dans le bain-marie. Prenez le jus des citrons, râpez-en l'écorce, ajoutez le sucre, le sel et le beurre légèrement fondu. Délayez la farine dans l'eau froide et ajoutez-y le mélange de citron. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et ajoutez-les au mélange. Battez jusqu'à ce qu'il soit léger. Ajoutez à l'eau bouillante

en agitant et faites cuire jusqu'à ce que ça épaississe, toujours en brassant. Versez cette préparation sur la pâte cuite. Battez les blancs d'œufs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre et une pincée de sel, couvrez la tarte irrégulièrement et faites brunir dans un fourneau assez chaud.

TARTE À L'ANANAS.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse d'ananas préparé. 2 œufs.
$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre. $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau.

Mettez l'ananas, l'eau, le sucre et le sel dans le bain-marie. Mélangez la farine dans un peu d'eau froide et ajoutez aux jaunes d'œufs bien battus. Ajoutez le sucre, etc., brassez et laissez cuire jusqu'à ce que ça devienne épais. Mettez ce mélange sur la croûte, couvrez avec les blancs d'œufs battus en neige, après voir ajouté une cuillerée à soupe de sucre et une pincée de sel.

REMARQUE.—Les préparations pour tartes doivent être molles quand elles sont chaudes; elles épaississent en refroidissant. Trop de farine les rend lourdes.

MÉRINGUE POUR TARTES.

2 ou 3 œufs (les blancs seulement). 1 cuillerée à soupe de sucre.
1 pincée de sel.

Ajoutez le sel aux blancs d'œufs et battez-les jusqu'à ce qu'ils soient presque en neige. Ajoutez le sucre et battez de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient en neige.

Répandez irrégulièrement sur le dessus de la tarte et faites brunir dans un fourneau modérément chaud. Un peu de sucre saupoudré légèrement sur le dessus de la tarte avant de faire brunir, lui donne un beau lustre.

PÂTE À LA VIANDE ET AUX TOMATES.

Cette recette donne une excellente manière d'employer les petites quantités de bœuf ou de mouton froid. Si des tomates fraîches sont employées il faut les peler et les couper

en tranches; si les tomates sont en conserves il faut en égoutter le liquide. Placez dans un plat un rang de tomates, puis un rang de viande tranchée et saupoudrez de sel, de poivre et de farine, et recommencez jusqu'à ce que le plat soit presque rempli; ajoutez ensuite un rang supplémentaire de tomates et couvrez le tout de pâte, de pain ou de chaplures. Lorsque la quantité de viande n'est pas suffisante on peut suppléer par des patates bouillies ou autres légumes appropriés. Quelques huîtres, champignons donneront un bon goût, particulièrement quand la viande de bœuf est employée. Ce pâté doit cuire pendant une demi heure à une heure, suivant sa grosseur et la température du fourneau.

PETITS PAINS À LA VIANDE.

De petites quantités de jambon froid, poulet ou autres viandes peuvent être employées pour ces petits pains.

La viande devrait être hachée bien fin, bien assaisonnée, et mélangée avec de la bonne graisse ou beurre afin de lui donner de la consistance pour la mouler en petits rouleaux de la grosseur du doigt. Une pâte courte (faite avec une chopine de farine, 2 cuillerées à table de graisse, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, du sel, et du lait pour délayer) doit être roulée jusqu'à ce qu'elle soit bien mince, puis coupée en petites lisières dont on enveloppe les petits rouleaux de viande précédemment préparés, en ayant soin de les garder bien uniformes. Ces petits pains doivent être cuits dans un fourneau très chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les servir chauds.

CHAUSSONS À LA VIANDE.

Presque n'importe quelle sorte de viande peut être employée pour faire ces chaussons, et si la quantité de viande n'est pas suffisante on peut y ajouter des patates ou du riz bouilli, le tout assaisonné au goût avec du sel, du poivre, des oignons ou autres épices. On dépose ensuite sur une pâte à biscuits (courte) roulée très mince et coupée en morceaux ayant la circonférence d'une soucoupe. Le bord de la pâte doit être mouillé avec du blanc d'œuf et replié sur la viande, et les bords bien pressés ensemble. Si l'on désire, le dessus de ces chaussons peut être glacé au blanc

d'œuf avant d'être mis au four. Cuire une demi-heure dans un fourneau chaud. On peut servir avec une sauce brune afin de donner plus de saveur et attendrir la croûte.

TARTE AUX POMMES.

4 grosses pommes.
1 tasse de sucre.
½ muscade râpée.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de beurre.
Pâte brisée.

Mettez votre pâte dans une assiette en fer-blanc assez profonde, puis choisissez de belles pommes, pelez-les et coupez en tranches. Mettez un rang de pommes, saupoudrez de sucre et de sel, parsemez de beurre, saupoudrez de muscade, puis répétez jusqu'à ce que l'assiette soit remplie. Couvrez de pâte, pressez les bords ensemble et faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant 45 minutes.

TARTE AUX OEUFS.

5 œufs.
1 cuillerée à thé de muscade.
1 petite cuillerée à thé de sel.
1½ chopine de lait.
3 cuillerées à soupe de sucre.

Servez-vous de la pâte brisée. Mettez la pâte dans une assiette en fer-blanc, couvrez-la largement pour faire une tarte profonde. Battez les œufs, le sucre, le sel et la muscade ensemble. Faites-bouillir le lait et versez dessus. Mélangez bien et versez sur la pâte pas cuite. Cette préparation peut faire une grande tarte ou deux tartes assez petites. Faites cuire dans un fourneau bien chaud afin que la cuisson ne soit pas trop lente, ce qui aurait pour effet de faire séparer le petit lait. (Si, en mettant le manche d'une cuiller à thé au centre du mélange, il ne colle pas à la cuiller, c'est qu'il est cuit). Il ne faut pas laisser cuire plus que nécessaire.

REMARQUE.—On peut faire une tarte aux œufs et noix de coco de la même manière, en ajoutant ¾ tasse de noix de coco préparée. Quand la tarte commence à cuire un peu, vous saupoudrez dessus la tarte, avant que la préparation aux œufs soit cuite.

TARTE AUX BANANES.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household"* *d'Ogilvie* (comble).

2 petites tasses de lait.
2 œufs.
¾ tasse de sucre.
2 ou 3 bananes.
¼ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé d'essence de banane et vanille, chaque.

Mettez le lait, le sucre et le sel dans le bain-marie, et quand ça bout, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et la farine délayée dans un peu de lait froid. Brassez jusqu'à ce que ça épaississe. Ajoutez l'essence quand le mélange aura refroidi et couvrez les tranches de bananes, placés sur une pâte cuite. Battez les blancs d'œufs, ajoutez une cuillerée à soupe de sucre. Battez de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et versez sur le mélange ci-dessus. Faites brunir dans un fourneau modérément chaud.

Cette préparation peut faire une grande tarte.

On peut faire une tarte délicieuse à la noix de coco, de la même manière, en ajoutant 1 tasse de noix de coco quand le mélange est encore chaud, et de nouveau, saupoudrer de la noix de coco sur la méringue, avant qu'elle brunisse.

TARTES AUX BLUETS.

Farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2½ tasses de bluets.
½ tasse de sucre.
⅛ cuillerée à thé de sel.

Mettez un rang de pâte dans une assiette à tarte et remplissez de bluets légèrement saupoudrés de farine, sucre et sel et faites cuire de 45 à 50 minutes dans un fourneau modérément chaud. Pour sucrer, on peut aussi employer ⅓ et ⅔ de sucre. Six grains de raisin vert, épépinés, coupés en petits morceaux amélioreront le goût, particulièrement si l'on emploie des framboises noires à place des bluets.

IMITATION DE TARTE AUX CERISES.

2 cuillerées à thé de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1 tasse de canneberges hachées.
½ tasse de raisins hachés.
1 tasse de sucre.
1 tasse d'eau froide.
½ cuillerée à thé de vanille.
1 cuillerée à thé de beurre.

Mélangez le tout ensemble et mettez sur une pâte pas cuite. Couvrez la tarte et faites cuire.

TARTE AUX FRAISES.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*.
1 pinte de fraises.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 à 1½ tasse de sucre.

Couvrez une assiette avec une pâte brisée riche et faites cuire. Écrasez les fraises, le sel et le sucre ensemble. Mettez sur le poêle et lorsque ce mélange est sur le point de bouillir, ajoutez la farine délayée dans de l'eau froide, et brassez jusqu'à ce que ça épaississe. Versez sur la pâte et laissez refroidir, puis ajoutez une méringue ou une crème fouettée. Si on emploie des fraises en conserve, il faudra employer un peu plus de farine.

TARTE À LA CITROUILLE.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie*.
1 tasse de citrouille (comble)
1 chopine de lait.
½ cuillerée à thé sel.
½ cuillerée à thé de muscade.
½ cuillerée à thé de gingembre.
½ cuillerée à thé de cassia.
¾ tasse de sucre.
2 œufs.

Mélangez bien le sucre avec la farine sassée. Ajoutez le sel et les épices et versez sur la citrouille, en agitant. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et ajoutez au mélange. Ajoutez le lait, brassez bien et versez sur une pâte pas cuite. Faites cuire 1½ heure dans un fourneau bien chaud d'abord, pour permettre à la pâte de lever, puis baissez les feux ensuite et faites cuire lentement.

Cette préparation peut faire une grande tarte.

PÂTE DE NOËL.

4 livres de bœuf bien tendre.
2 livres de suif.
3 livres de sucre brun.
3 livres de raisins épépinés.
3 livres de Corinthe.
1 once de macis.
1 once de muscade.
1 once de cannelle.
1 once de clous.
2 livres de citron tranché.
15 grosses pommes, hachés fin.
L'écorce râpée et le jus de 4 citrons.
L'écorce râpée et le jus de 4 oranges.
1 pinte de brandy.
1 chopine de vin de Madère.
1 cuillerée à soupe de sel.

Faites bouillir le bœuf jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, puis hachez-le fin quand il sera froid. Hachez le suif et les pommes puis ajoutez au bœuf. Mélangez le sucre et les épices et ajoutez-y le vin, le brandy, le jus de citron et d'orange. Mélangez les raisins, les raisins Corinthe, l'écorce râpée des citrons et des oranges. Mélangez graduellement les trois espèces d'ingrédients après avoir ajouté le sel au liquide, ajoutant une petite portion de chaque ingrédient à la fois, jusqu'à ce que vous ayiez employé le tout. Mettez dans un vaisseau en grès bien couvert et gardez dans un endroit frais et sec. Cette préparation peut être gardée longtemps.



SAUCE CRÈMEUSE.

½ tasse de sucre.
½ tasse de beurre.
½ cuillerée à thé de vanille.
2 œufs.
¼ tasse d'eau bouillante.

Défaites le beurre en crème, puis ajoutez le sucre. Battez pendant 15 minutes. Ajoutez les œufs et battez bien. Ajoutez la vanille. Ajoutez l'eau chaude et battez bien avant de vous en servir.

SAUCE AU CITRON.

1 tasse de sucre.
1 tasse d'eau bouillante.
1 cuillerée à soupe ce corn-starch.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1½ cuillerée à soupe de jus de citron.
⅛ cuillerée à thé de sel.

Mélangez le sucre, le sel et le cornstarch ensemble, puis ajoutez l'eau graduellement. Brassez constamment et laissez bouillir pendant 5 minutes. Placez le mélange sur l'arrière du poêle, puis ajoutez le beurre et le citron. Cette sauce est délicieuse servie avec un pouding cottage et des tranches de citron bien minces sur chaque morceau.

SAUCE MOUSSEUSE.

1 œuf.
1 tasse de sucre pulvérisé.
¼ tasse de lait chaud.
Essence de vanille.
1 pincée de sel.

Battez l'œuf, puis ajoutez le sucre lentement et le sel. Ajoutez le lait chaud et l'essence juste avant de vous en servir.

SAUCE SOLIDE No. 1.

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre pulvérisé.
1 cuillerée à thé de vanille.

Défaites le beurre en crème avec le sucre, puis ajoutez la vanille. Laissez-la sur la glace jusqu'au moment de vous en servir.

SAUCE SOLIDE No. 2.

1 tasse de sucre pulvérisé.
½ tasse de beurre.
1 œuf (le blanc seulement)
1 cuillerée à thé de vanille ou un peu de muscade.
Un peu de beurre fondu.

Fouettez le tout en crème avec le sucre et ajoutez-y, peu à peu, l'œuf battu pour épaissir.

On peut ajouter ½ tasse de crème fouettée.

SAUCE AU COGNAC.

¼ de tasse de beurre.
1 tasse de sucre en poudre.
2 cuillerées à table de cognac.
2 jaunes d'œufs.
2 blancs d'œufs.
½ tasse de crème, ou de lait.

Faites crémer le beurre, ajoutez le sucre graduellement, puis le cognac très lentement, les jaunes d'œufs bien battus et le lait ou la crème. Faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que la sauce ait la consistance de la custard. Versez sur les blancs d'œufs bien battus.

SAUCE "STERLING" POUR ÊTRE SERVIE AVEC LE POUDING AU SUIF.

½ tasse de beurre.
1 tasse de cassonnade.
4 cuillerées à table de crème ou de lait.
1 cuillerée à thé de vanille ou 2 cuillerées à table de vin.

Faites crèmer le beurre, ajoutez le sucre graduellement, puis le lait et l'essence, goutte à goutte, afin d'éviter la séparation.

SAUCE BLANCHE.

Servez-vous de la même recette que pour la sauce au citron mais juste avant de vous en servir, ajoutez ½ tasse de crème fouettée. Vous pouvez employer le citron ou non, au goût.

SAUCE AU CHOCOLAT.

1 tasse de sirop de maïs. 1 pincée de sel.
1½ carré de chocolat. ⅓ tasse d'eau.
¼ cuillerée à thé de vanille.

Placez le chocolat au-dessus de l'eau chaude pour le faire fondre et versez graduellement le sirop chaud, préparé en y ajoutant un peu d'eau et le faisant bouillir pendant 3 minutes. Laissez refroidir un peu, puis ajoutez l'essence de vanille. Si on le désire, on peut ajouter ½ tasse de noix Grenoble hachées. Servez avec de la crème glacée ou poudings.

SAUCE MARSHMALLOWS.

3 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1½ cuillerée à soupe de beurre. 1½ tasse d'eau bouillante.
1 tasse de sucre. 12 marshmallows.
1 pincée de sel.

Mélangez la farine, le sucre et le sel ensemble, puis ajoutez l'eau bouillante graduellement. Quand le mélange est sur le point de bouillir, ajoutez-y le beurre. Retirez-le du feu et ajoutez les marshmallows coupés en deux.

SAUCE À LA MÉLASSE.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 cuillerée à soupe de beurre. ¼ tasse de vinaigre (s'il n'est pas trop sur).
1½ tasse de mélasse.
½ tasse de sucre. ¼ cuillerée à thé de clous.
1 tasse d'eau. 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans une léchefrite, excepté la farine. Faites bouillir, puis ajoutez la farine délayée dans un peu d'eau froide. Faites cuire jusqu'à ce que ça épaississe.

Si on le désire, on peut ajouter 1 tasse de raisins hachés fin.

SAUCE POUR POUDING À LA REINE.

L'écorce râpée d'un citron et le jaune de trois œufs. Répandez une confiture aux framboises sur le pouding. Battez les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez une cuillerée

à soupe de sucre pulvérisé et le jus du citron. Répandez cette méringue sur les confitures et mettez au fourneau pour faire brunir légèrement. Servez froid.

ESSENCE D'ÉPICES.

½ cuillerée à thé de muscade.
1 cuillerée à thé de cassia.
¼ cuillerée à thé de clous.
1 tasse de raisins hachés.

CRÈME BAVAROISE À L'ORANGE.

1 paquet de gelatine.
½ tasse d'eau froide.
4 oranges sures.
Eau bouillante.
Sucre et glace pilée.
2 tasses de crème.

Faites dissoudre pendant une demi-heure la gélatine dans l'eau froide. Prenez le jus des oranges et la moitié d'une écorce râpée, et puis suffisamment d'eau bouillante pour faire deux tasses. Sucrez au goût et pendant que c'est chaud ajoutez la gélatine. Quand le tout est bien dissous, faites refroidir dans un vaisseau rempli de glace pilée, et brassez de temps en temps. Fouettez la crème bien dure et quand la gelée commence à épaissir, ajoutez la crème graduellement et brassez vigoureusement jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Puis mettez dans un moule.

SIROP POUR DUMPLINGS AUX POMMES.

4 tasses d'eau.
1 tasse de sucre.
1 cuillerée à thé de beurre (comble)

Faites bouillir le tout ensemble dans une casserole, puis versez sur vos dumplings, que vous aurez mis dans une lèchefrite et faites cuire dans un fourneau chaud. Servez chaud avec du sucre et de la crème.

GLACE.

2 œufs (les blancs seulement).
1 citron (le jus).
½ tasse de sucre.

Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre, puis le jus du citron avec un peu d'écorce râpée. Fouettez jusqu'à ce que le tout soit léger.

PAN-DOWDY.

Pâte à tarte.
Pommes pelées et tranchées.
2 cuillerées à thé de beurre.
1 tasse de mélasse (plus ou moins, au goût).
Muscade ou autres épices préférées.

Enduisez un moule carré de 10 pouces de côté par quatre pouces de profondeur avec la pâte, mettez les pommes au fond et distribuez les petits morceaux de beurre sur le dessus. Epicez au goût et versez la mélasse sur les pommes. Couvrez ensuite avec une couche de pâte soufflée et faites cuire lentement pendant deux heures. Servez chaud avec de la crème.

REMARQUE.—La recette pour la pâte a déjà été donnée.

YORKSHIRE POUDING.

3 œufs.
1 chopine de lait.
1 tasse de farine.
1 cuillerée à thé de sel.

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers, puis ajoutez le lait. Versez ce mélange sur le farine, ajoutez le sel et battez longtemps. Cuire dans des moules très chauds, ou dans une lèchefrite ordinaire pendant 20 minutes, et arrosez avec le jus du bœuf. Si l'on emploie les petits moules, ils devront être placés sur un égouttoir afin de protéger la tablette du fourneau contre la graisse. Bien des cuisinières préfèrent faire cuire ces Yorkshire poudings dans la lèchefrite avec la viande; dans ce cas, le rôt doit être placé sur l'égouttoir et la pâte versée dans la lèchefrite, sous la viande.

POUDING À LA REINE.

4 tasses de mie de pain.
4 tasses de lait.
4 jaunes d'œufs.
1 tasse de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de beurre.
L'écorce râpée d'un citron.

Faites tremper la mie de pain dans le lait, laissez-la devenir molle; puis battez les jaunes d'œufs, le sucre et le sel ensemble, puis ajoutez au pain et au lait avec le beurre et le citron. Mélangez bien le tout ensemble et faites cuire

pendant une heure dans un fourneau modérément chaud. Quand c'est cuit, mettez de la gelée dessus et, si vous le désirez, vous pouvez le glacer.

PLUM POUDING.

1 tasse de lait.
½ livre de mie de pain.
½ livre de suif haché.
½ livre de sucre.
4 œufs.
½ livre de raisins épépinés.
½ livre de raisins Corinthe.
¼ cuillerée à thé de macis.
½ livre de figues hachées.
½ livre de citron tranché.
½ tasse de brandy.
1 cuillerée à thé de muscade.
½ cuillerée à thé de cannelle.
½ cuillerée à thé de clous.
1 cuillerée à thé de sel.

Faites bouillir le lait et versez-le sur la mie de pain. Défaites le suif; ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs bien battus. Quand le lait et la mie de pain sont refroidis, mélangez-les avec les autres ingrédients; puis ajoutez les raisins, les figues, les raisins Corinthe, le citron, le sel et les épices. Ajoutez le brandy et en dernier lieu les blancs d'œufs battus en neige. Mettez dans un moule beurré et faites cuire à la vapeur cinq minutes. Servez avec une sauce forte.

POUDING "MEOTA"

1½ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
¼ tasse de beurre.
½ tasse de mélasse.
½ tasse de lait.
1 œuf.
½ cuillérée à thé de soda.
1 cuillerée à thé de sel.
1 tasse de raisins (épépinés et hachés).

Faites fondre le beurre; ajoutez la mélasse, le lait, l'œuf bien battu, les ingrédients secs mélangés et tamisés) et les raisins. Faites cuire à la vapeur dans un moule beurré pendant deux heures et demie. On peut employer des figues au lieu des raisins. Servez avec n'importe quelle sauce chaude pour pouding.

POUDING AU SUIF.

3 tasses de farine "*Royal Household*" *d'Ogilvie.*

- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
- 2 œufs.
- 1 tasse de suif.
- 1 tasse de mélasse.
- 1 tasse de lait (sur ou doux).
- 1 cuillerée à thé de soda.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
- 1 tasse de raisins hachés.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade rapée.
- 1 cuillerée à thé de gingembre.
- 2 cuillerées à thé de clous.

Battez les œufs; ajoutez le sucre; puis le suif haché très fin; puis la mélasse, et ensuite la farine. Faites dissoudre le soda dans le lait et ajoutez-le au mélange. En dernier lieu ajoutez les épices et les raisins. Mettez dans un bol beurré et faites cuire à la vapeur trois heures. Servez avec la sauce Mousseuse.

POUDING AU PAIN.

- 1 chopine de mie de pain rassis.
- 1 pinte de lait.
- $\frac{2}{3}$ tasse de sucre.
- 2 cuillerées à soupe de beurre.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé d'épices ou essence.
- 1 ou 2 œufs.

Faites tremper la mie de pain dans le lait et laissez-la devenir molle. Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger; ajoutez le sucre, le sel et l'essence et puis mélangez bien. Ajoutez au pain et au lait et brassez. Mettez le tout dans un vaisseau en grès ou pyrex et faites cuire dans un fourneau pas très chaud environ une heure et demie.

POUDING ROYAL.

$2\frac{1}{2}$ tasses de farine "*Royal Household*" *d'Ogilvie.*

- 1 tasse de mélasse.
- 1 tasse de suif haché ou
- $\frac{2}{3}$ tasse de saindoux et beurre.
- 6 dattes.
- 6 figues.
- 1 tasse de raisins hachés.
- 1 œuf.
- 1 cuillerée à thé de soda.
- 1 tasse de sucre.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à thé de muscade.
- 1 cuillerée à thé de cassia.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clous.
- 1 tasse de café.

Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger. Ajoutez le sucre, la mélasse, le café et la matière grasse. Ajoutez la farine sassée avec le soda; mélangez bien; puis ajoutez les fruits saupoudrés avec ½ tasse de la farine sassée. Ajoutez les épices et le sel. Faites cuire à la vapeur trois heures.

POUDING DES CHASSEURS

2 cuillerées à table de farine *"Royal Household Ogilvie"*.

1 tasse de suif haché fin.	1 tasse de mélasse.
1 tasse de lait	3 tasses de farine.
1 cuillerée à thé de soda.	1½ cuillerée à thé de sel.
½ " " " " clou.	½ " " " " macis.
1 " " " " cannelle.	1½ tasse de raisins

½ cuillerée à thé d'épices mélangées.

Mélangez de la même manière que pouding au suif. Epépinez, coupez et farinez les raisins et ajoutez au mélange. Faites cuire à vapeur et servez avec une sauce au Brandy.

POUDING À LA FARINE DE BLÉ D'INDE GOLDEN

⅓ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

¾ tasse de farine de blé d'Inde Golden.	2 pintes de lait.
	1 tasse de mélasse.
1 cuillerée à thé de sel.	Gingembre et cannelle au goût.

Faites bouillir le lait; versez sur la farine de blé d'Inde et mélangez bien; ajoutez le sel, les épices et la mélasse. Faites cuire dans un fourneau pas très chaud 4 ou 5 heures; mettez le plat à pouding dans un plat d'eau chaude. Servez chaud ou froid avec de la crème.

POUDING COTTAGE

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2 cuillerées à soupe de beurre fondu.	¼ cuillerée à thé de sel.
	½ tasse de lait.
1 tasse de sucre.	2 cuillerées à thé de poudre à pâte
1 œuf.	

Défaites le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez l'œuf pas battu et battez pendant deux ou trois minutes. Ajoutez le lait et la farine, la poudre à pâte et le sel sassés ensemble.

Battez bien. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ vingt-cinq minutes.

POUDING AUX MACARONS.

¼ livre de macarons.
Vin Sherry.
2 œufs.
5 cuillerées à soupe de sucre.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 tasse de lait.
1 tasse de crème.
¼ cuillerée à thé d'extrait d'amandes.
2 cuillerées à soupe d'amandes hachées.

Faites tremper une douzaine de macarons dix minutes dans le vin Sherry, puis retirez-les. Battez deux œufs légèrement; ajoutez le sucre, le sel, le lait et la crème; puis les amandes hachées, l'extrait d'amande et quatre macarons réduits en poudre. Mettez ce mélange dans un plat à pouding, arrangez sur le dessus les macarons trempés; couvrez et faites cuire trente minutes environ, dans un fourneau modérément chaud.

DUMPLINGS AUX POMMES CUITES.

4 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
3 cuillerées à thé de poudre à pâte.
⅔ tasse de beurre.
Pommes.
Muscade.
¼ cuillerée à thé de sel.
1½ tasse de lait.

Pelez des pommes, divisez par quartiers, ôtez les cœurs. Sassez la farine et la poudre à pâte ensemble deux fois; mélangez-y le beurre et ajoutez assez de lait pour faire une pâte assez dure. (Vous pouvez avoir besoin de plus ou moins de 1½ tasse de lait). Roulez la pâte environ ¼ de pouce d'épaisseur, coupez en grands ronds. Mettez plusieurs morceaux de pommes dans chaque rond, puis formez comme une boule et faites cuire dans le sirop pour Dumplings aux Pommes.

POUDING À LA TASSE.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
½ cuillerée à thé de sel.
4 cuillerées à thé de poudre à pâte (rases).
¾ tasse de lait.
De la confiture.

Graissez légèrement de petites tasses. Sassez la farine, le sel et la poudre à pâte dans un bol. Versez le lait en agitant, pour le mélanger aussi vite que possible. Mettez un peu de beurre dans chaque tasse, en l'étendant sur les côtés pour faire un creux. Mettez une bonne cuillerée à thé de confiture dans le creux et couvrez avec la pâte. Faites cuire à la vapeur trente-cinq minutes; retournez-les. Servez chaud avec de la crème et du sucre ou n'importe quelle autre bonne sauce à pouding.

DUMPLINGS AUX POMMES BOUILLIES.

Roulez une pâte brisée $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur et coupez en carrés juste assez grands pour couvrir une pomme. Choisissez des pommes d'égale grosseur; pelez-les, ôtez les cœurs et remplissez cette cavité avec du sucre, du beurre et un peu de cannelle moulue et de muscade. Mettez une pomme au milieu de chaque carré de pâte. Humectez le bord de la pâte avec du blanc d'œuf et refermez en joignant les quatre coins au centre. Faites bouillir les dumplings dans un plat d'eau bouillante que vous aurez préparé, pendant une heure. Servez avec une sauce forte ou douce.

SOUFFLÉS AUX BLUETS.

2 tasses de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

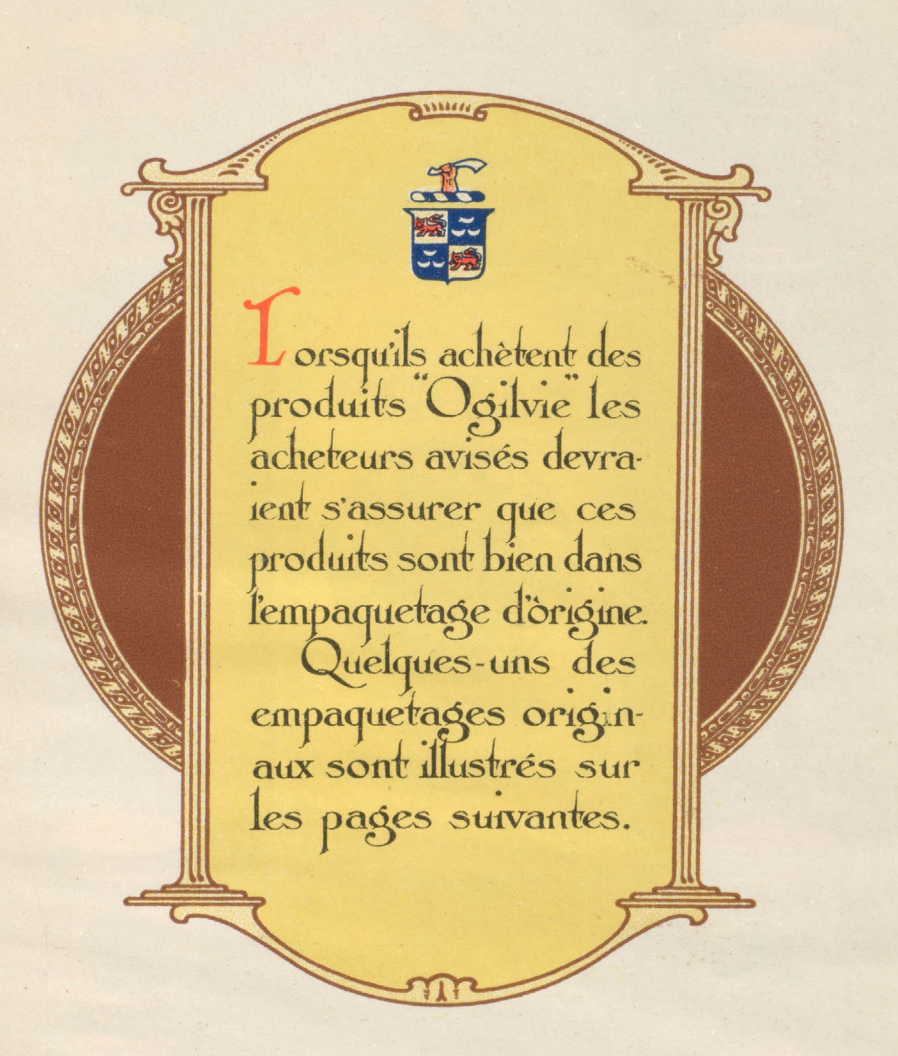
1 cuillerée à thé de beurre.

$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.

1 cuillerée à thé de poudre à pâte.

Environ 1 tasse de lait.

Sassez la farine, la poudre à pâte et le sel ensemble. Ajoutez le lait et assez de beurre fondu pour faire un mélange qui tombera de la cuiller. Mettez une pleine cuiller de pâte dans des tasses bien graissées, puis un rang de bluets avec un peu de sucre et une pincée de sel; couvrez avec une autre cuillerée de pâte. Faites cuire à la vapeur $\frac{1}{2}$ ou 1 heure, jusqu'à ce que ça soit cuit. On peut employer des framboises, des pêches ou tout autre fruit mou. Servez avec de la crème et du sucre ou toute autre sauce douce.



The
Ogilvie Flour Mills Co.
Limited



LES FARINES "ROYAL HOUSEHOLD" OU AUTRES FARINES "OGILVIE" SONT VENDUES DANS *les* EMPAQUETAGES SUIVANTS:

Barils en bois de 196 lbs. et 98 lbs.

Sacs en jute de 98 lbs.

Sacs en coton de 98 lbs., 49 lbs., 24 lbs., 14 lbs., 12 lbs., 10 lbs. 7 lbs., et 6 lbs.

Sacs en papier de 7 lbs.

"Farine de mais Golden" d'Ogilvie, empaquetée en sacs de jute de 98 lbs., sacs en coton de 24 lbs., tubes de 1 lb. 10 ozs.


OGILVIE
CANADA'S BEST
GOLDEN CORNMEAL
OGILVIE
WHEAT-HEARTS
CANADA'S BEST
BREAKFAST FOOD
WHEAT GRANULES
OGILVIE'S
GLENORA
TRADE MARK
REGISTERED
PATENT
FLOUR
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING
OGILVIE
CANADA'S BEST
OATS
OGILVIE
CANADA'S BEST
OATS
LES "AVOINES OGILVIE" SONT VENDUES DANS LES EMPAQUETAGES SUIVANTS:
Barils en bois de 180 lbs. et 90 lbs.
Sacs en jute de 90 lbs. et 80 lbs.
Sacs en coton de 90 lbs., 80 lbs., 40 lbs., 20 lbs. et tubes de 3 3/4 lbs., 1 1/4 lbs. et 3 ozs.
Les "Coeurs de blé Ogilvie" sont vendus en sacs de jute de 98 lbs., sacs en coton de 24 lbs., 14 lbs. et 7 lbs. Tubes de 1 3/4 lbs.

LISTE COMPLÈTE *des* PRODUITS OGILVIE

FARINES

Royal Household
Montroyal
Glenora
Sponging
Meota
Farine de son (Graham)
Famous
Montcalm
Centennial
Canada's Best
Diamond "A"
Laurel
Manitoba (Buffalo)
Warrior
Imperial
Farine de Maïs Blanc

CÉRÉALES

Coeurs de Froment
Farine d'avoine roulée
Farine d'avoine "Standard"
Farine d'Avoine Granulée
Farine de maïs dorée
Farine de maïs "Sunshine"
Orge Perlé
Orge Mondé

NOURRITURES POUR ANIMAUX

Son
Gru
Recoupes "Acadia"
Recoupes "O'Dairy"
Moulée de Blé
Moulée de Criblures de blé
Moulée "Alberta"
Moulée d'avoine "Victor"
Recoupes d'avoine
Moulée "Barlyo"
Moulée "O'Barly"
Moulée d'orge
Moulée avoine et orge
Avoine Broyée
Moulée pour veaux
Baby Chick Scratch Feed
Egg Mash
Scratch Feed
Developer Feed
Moulée pour porcs
Moulée pour vaches laitières
Moulée au Gluten
Maïs broyé
Farine de maïs jaune
Moulée "Hominy"
Moulée "Champion"
Moulée "Creamo"
Moulée "Eureka"
Moulée "Hercules"





LES SOUPES



Il y a deux manières de préparer les soupes, les unes sont faites avec de la viande et les autres sans viande.

Aux premières on donne le nom de bouillon, consommé, tel que bouillon blanc, ou brun, consommé de bœuf ou de mouton.

Les soupes sans viande sont classifiées comme crèmes, purées, etc.

Si on emploie des os, ils doivent être bien coupés et bouillis jusqu'à ce que la viande laisse l'os; laissez ensuite refroidir dans un endroit frais jusqu'à ce que la matière grasse repose à la surface et se tienne assez bien pour être enlevée. Quand cela est fait, on ajoute les légumes, on assaisonne et on laisse bouillir jusqu'à ce que les légumes soient tout-à-fait cuits. Si on le désire, on peut couler la soupe avant de la servir. On peut faire une très bonne soupe avec des restes de viande et des légumes, et éviter ainsi toute perte. Naturellement, on ne peut employer des viandes fumées ou en conserve pour faire un bouillon.

On peut varier un peu les soupes en se servant de différents légumes, herbages, etc., pour assaisonner.

Comme c'est par la coagulation de l'albumine pendant la cuisson que l'on fait une soupe claire, il faut voir à ce qu'il y en ait une quantité suffisante, si nous voulons avoir une soupe très claire. On peut employer soit du bœuf maigre haché fin ou des blancs d'œufs. Les œufs sont cependant plus généralement employés, parce qu'il est plus facile d'en régler la quantité requise.

On enlève la matière grasse du bouillon et on le met dans une soupière avec la coquille brisée d'un œuf, ainsi que le blanc battu légèrement, pour chaque pinte de bouillon; puis on met la soupière sur le poêle et on brasse le contenu jusqu'à ce qu'il soit sur le point de bouillir; puis laissez mijoter pendant 20 minutes, ce qui permet à l'albumine d'absorber tout ce qui pourrait obscurcir le bouillon. On peut enlever la plus grande partie de l'écume qui se forme sur le bouillon et ensuite le couler dans un couloir très fin, dans lequel vous mettez deux épaisseurs de toile à fromage.

Il est cependant à remarquer qu'un bouillon coulé a moins de qualité nutritive, vu que l'albumine que l'on y a enlevée est une substance très nutritive. Néanmoins, la soupe claire étant considérée plutôt comme un stimulant, la question de l'albumine n'a pas grande importance.

CONSOMMÉ BRUN.

5 livres de jarret de bœuf.
8 tasses d'eau.
5 grains de poivre.
5 clous.
1 feuille de laurier.
1 cuillerée à soupe de sel.
2 bouquets de persil.
$\frac{1}{3}$ tasse de tomates.
$\frac{1}{3}$ tasse de navets.
$\frac{1}{3}$ tasse d'oignon.
$\frac{1}{3}$ tasse de carottes.
$\frac{1}{3}$ tasse de céleri.
Tous ces légumes hachés gros.

Coupez la viande en petits morceaux et faites brunir dans une poêle. Servez-vous de la moële des os. Mettez l'os et la viande dans la soupière. Ajoutez l'eau froide et laissez reposer pendant 20 minutes. Mettez sur le feu et faites bouillir, ayant soin de l'écumer à mesure, puis ajoutez la viande que vous avez fait brunir. Couvrez la soupière. Baissez les feux et laissez mijoter pendant cinq heures. Ajoutez les légumes préparés, assaisonnez et laissez cuire deux heures. Coulez immédiatement.

CONSOMMÉ BLANC

4 livres de jarret de veau.
1 livre de bœuf maigre.
10 tasses d'eau froide.
8 grains de poivre.
1 petit oignon.
2 pieds de céleri.
1 feuille de laurier.
1 cuillerée à soupe de sel.

Enlevez la viande des os et coupez-la en petits morceaux. Mettez la viande et les os dans une soupière; ajoutez l'eau et les légumes préparés. Faites bouillir lentement et écumez. Laissez mijoter pendant cinq heures. Coulez deux fois dans plusieurs épaisseurs de toile à fromage et le bouillon deviendra alors clair. Le bouillon blanc peut se faire aussi avec l'eau dans laquelle vous avez fait bouillir un poulet ou une poule.

SOUPE À LA CRÈME DE TOMATES.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 tasses de lait.
1½ cuillerée à soupe de beurre.
1 tasse de tomates.
½ cuillerée à sel de soda.
½ cuillerée à thé de sucre.
½ cuillerée à thé de sel et poivre.

Mettez le lait dans un bain-marie; mélangez la farine et le beurre ensemble. Ajoutez au lait pendant qu'il bout.

Faites cuire les tomates 20 minutes, puis coulez-les et ajoutez le soda, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez au lait et servez de suite.

SOUPE À L'ORANGE.

2 tasses de jus d'orange.
2 tasses d'eau.
1 cuillerée à soupe d'arrow-root.
4 cuillerées à soupe de sucre.

Faites bouillir le jus d'orange avec l'eau, ajoutez l'arrow-root, mouillez-le avec un peu d'eau froide. Faites cuire pendant une minute et coulez. Ajoutez le sucre et mettez refroidir. Quand c'est prêt à servir, mettez une cuillerée à soupe de glace pilée dans un verre à limonade et versez sur la soupe à l'orange.

Les soupes aux groseilles, framboises et mûres, se font de la même manière. C'est un mets excellent pour lunch en été.

SOUPE AUX POIS CASSÉS.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de pois cassés et secs.
8 tasses d'eau froide.
2 tasses de lait.
1 petit oignon.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre blanc.
2 pouces cubes de lard salé.

Faites tremper les pois toute la nuit, puis coulez et ajoutez l'eau, le lard et l'oignon tranché. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pois soient bien tendres, puis passez-les au tamis. Défaites le beurre et la farine ensemble et ajoutez aux pois. Puis ajoutez le sel, le poivre et le lait. Laissez bouillir encore un peu et servez chaud.

SOUPE À LA QUEUE DE BŒUF.

1 queue de bœuf coupée en petits morceaux.
5 tasses de consommé brun.
Carottes coupées en petits morceaux carrés.
Céleri coupé en petits carrés.
Oignon coupé en petits carrés.
Navets coupés en petits carrés.
1 cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de poivre.
½ tasse de vin de Madère.
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.
Jus de la moitié d'un citron.
Beurre.

Roulez les morceaux de queue de bœuf dans la farine et faites frire dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau brun; ajoutez au consommé et laissez mijoter deux heures. Faites bouillir légèrement les légumes pendant 10 minutes, coulez-les et ajoutez-les au bouillon. Laissez cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis ajoutez le sel, le poivre, le vin, la sauce et le jus de citron. Laissez cuire pendant 10 minutes et servez.

On peut omettre le vin ou le remplacer par un peu plus de sauce.

COCKTAILS AUX HUÎTRES

½ once de petites huîtres avec leur jus.
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.
1 cuillerée à thé de jus de citron.
3 gouttes de sauce Tabasco.
2 cuillerées à thé de sauce aux tomates.

Coulez le jus, mettez le tout ensemble dans un verre, brassez bien et servez très froid.

BOUILLON.

3 livres de bœuf maigre.
2 livres de veau maigre.
1 livre de moëlle.
8 tasses d'eau froide.
7 grains de poivre.
1 cuillerée à soupe de sel.
⅓ tasse de céleri.
⅓ tasse d'oignon.
⅓ tasse de navets.

Mettez la viande, la moëlle et l'eau dans la soupière, couvrez-la et laissez reposer pendant une heure. Chauffez lentement jusqu'à ce que ça bout. Enlevez l'écume et faites cuire pendant quatre heures. Ajoutez les légumes hachés fin et assaisonnez. Faites cuire deux heures.

Coulez et laissez refroidir; puis enlevez le gras. Servez dans des tasses à bouillon.

SOUPE AUX POMMES DE TERRE.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
3 pommes de terre.
4 tasses de lait.
1 oignon.
2 pieds de céleri.
1 cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de poivre.
2 cuillerées à soupe de beurre.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, avec l'oignon; quand elles sont molles, écrasez-les et passez-les au tamis. Faites bouillir le lait avec le céleri, ôtez le céleri, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème; puis ajoutez les pommes de terre au lait et assaisonnez avec le sel et le poivre. Laissez jeter un bouillon et servez tout de suite.

SOUPE AUX POIS VERTS.

3 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 boîtes de pois verts.
1 oignon.
1 cuillerée à sel de poivre.
1 cuillerée à soupe de sel.
1 cuillerée à thé de sucre.
1 tasse de crème.
1 feuille de laurier.
1 bouquet de persil.
2 tasses de bouillon de poulet.
Petite quantité de macis.
2 tasses de lait chaud.

Mettez de côté une tasse de pois, et mettez le reste dans une casserole avec l'oignon, le poivre, le sel, le sucre et les

herbes. Laissez mijoter pendant une demi-heure. Enlevez les herbes, écrasez les pois et ajoutez le bouillon. Laissez bouillir, puis ajoutez la farine et le beurre cuits ensemble. Laissez mijoter 10 minutes et passez au tamis. Remettez sur le poêle, ajoutez la tasse de pois, le lait chaud et la crème. Servez chaud.

SOUPE AU CÉLERI.

Même préparation que la soupe aux légumes, remplacez seulement les pommes de terre par quatre gros pieds de céleri, coupé en petits morceaux de ½ pouce. On peut mettre un oignon tranché, ou l'omettre.

Servez avec des biscuits au soda ou du pain.

SOUPE AUX TOMATES.

½ boîte de tomates.
1 pinte de lait.
1 cuillerée à soupe de beurre.
⅛ cuillerée à thé de soda.
Sel et poivre.

Faites cuire les tomates pendant 15 minutes; ajoutez le soda, le sel et le poivre, au goût. Faites bouillir le lait et ajoutez aux tomates. Servez chaud avec des biscuits au soda.

BISQUE AU HOMARD.

1 gros homard (ou 1 boîte).
1 pinte de lait.
1 cuillerée à thé de beurre.
Sel et poivre.

Ébouillantez le lait. Coupez le homard en petits morceaux, ajoutez-le au lait et assaisonnez au goût. Laissez cuire lentement environ 20 minutes. En dernier lieu, ajoutez le beurre et servez avec des biscuits aux huîtres et des marinades aux concombres.

SOUPE AUX HUÎTRES.

½ chopine d'huîtres.
1 pinte de lait.

Faites jeter un bouillon au lait dans un bain-marie. Egouttez les huîtres et lavez-les dans une passoire. Ajoutez au lait chaud et faites cuire jusqu'à ce que les huîtres commencent à plisser. Ajoutez le poivre, le sel et le beurre au goût. Servez avec des biscuits aux huîtres.

SOUPE AUX LÉGUMES.

4 moyennes pommes de terre. 1 gros oignon.
2 moyennes carottes. 1 tasse de choux haché fin.
½ navet (s'il est gros). 2 cuillerées à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de poivre.

Pelez les légumes et avant de les faire cuire, passez-les dans un moulin à légumes. Couvrez-les d'eau et faites cuire lentement pendant trois heures. Puis ajoutez deux ou trois tasses de bouillon. Ajoutez plus de sel et d'eau si besoin il y a. On peut également se servir du jus de viande ou d'un bouillon de langue.



Après le pain, la viande est une des principales nourritures sur nos tables.

L'usage de la viande comme nourriture a été longuement discuté; mais, en dépit de tous les arguments des végétariens, elle conserve toujours sa popularité et est reconnue comme une nourriture absolument diététique.

Dans bien des cas, il vaut mieux suivre l'intuition de la majorité que le raisonnement de quelques-uns, qui ne basent leurs arguments que sur la théorie.

Un fait cependant prouvé et certain c'est que notre race bénéficierait d'un changement de diète en faisant un usage modéré de viande et mangeant un peu plus de fruits, de légumes et de céréales.

Rappelez-vous que les parties les moins dispendieuses d'un animal de première qualité font des mets plus succulents que les parties les plus chères d'un animal inférieur; en d'autres termes, vous aurez toujours plus de satisfaction en achetant toujours vos viandes de première qualité. Si la viande est dure, coriace, faites-la tremper dans du vinaigre et de l'eau pendant cinq ou six heures. Mettez environ une chopine et demie de vinaigre pour six pintes d'eau.

Coupez toujours la viande sur le travers des muscles.

Ne lavez jamais la viande fraîche avant de la faire rôtir, grattez-la s'il est nécessaire de la nettoyer. Si elle a été mouillée, asséchez-la bien avec un linge sec avant de la faire cuire.

Ne mettez jamais la viande à plat sur la glace, mais mettez-la dans un vaisseau.

RÔTI DE BŒUF.

Pour rôtir, les meilleures parties sont le commencement ou le milieu de la longe, l'arrière partie de la croupe ou les trois premières côtes.

Grattez et essuyez bien propre. Couvrez de moutarde, d'un peu de poivre et de farine. Mettez dans une casserole à gouttières, le côté de la viande dessous, dans un fourneau très chaud, et ne mettez pas d'eau dans la casserole avant que la viande commence à brunir, ce qui doit être immédiatement.

Assaisonnez la viande avec du sel, saupoudrez la viande et la casserole avec de la farine et mettez-la au fourneau. Quand la farine est brune dans la casserole, baissez les feux et arrosez toutes les 10 minutes avec le gras de la casserole.

Quand la viande est à demi cuite, retournez-la et saupoudrez de farine pour faire brunir une dernière fois. Si on le désire, à ce moment, on peut ajouter un peu d'eau.

Pour une viande saignante, la durée de la cuisson est de 15 minutes par livre; 20 minutes pour une viande demi-saignante et 30 minutes pour une viande bien cuite.

ROSBIF AVEC POUDING YORKSHIRE.

On fait rôtir le bœuf comme à l'ordinaire et l'on fait le pouding selon les directions.

RÔTI DE PORC FRAIS.

Essuyez le porc; saupoudrez de sel, poivre et un peu de sauge; mettez-le dans une casserole à gouttières et saupoudrez la viande et la casserole de farine.

Faites cuire dans un fourneau chaud jusqu'à ce qu'il soit joliment bruni, puis ajoutez un peu d'eau; baissez les feux et arrosez toutes les 15 minutes avec le gras de la casserole. Le porc doit être bien cuit. La durée de la cuisson est de 30 minutes par livre.

RÔTI DE VEAU.

Le filet est surtout bon pour rôtir. Enlevez les os; assaisonnez bien avec du sel, du poivre et un peu de moutarde, ou assaisonnement pour volailles. Attachez-le pour qu'il garde bien sa forme, saupoudrez de farine et mettez des tranches de porc sur le dessus. Saupoudrez de farine le fonds de la casserole et faites cuire dans un fourneau modérément chaud jusqu'à ce que la farine soit brune. Puis ajoutez un peu d'eau et arrosez souvent. Mettez un papier beurré sur le filet quand il est assez brun. La durée de la cuisson est 30 minutes par livre.

Pour être bon, le veau doit être bien cuit.

JIGOT D'AGNEAU RÔTI.

Essuyez la viande avec un linge humide; saupoudrez de sel et poivre et mettez-la dans une casserole; saupoudrez de farine le fonds de la casserole et la viande. Faites cuire à un feu modéré, et quand la farine dans la casserole est brune, arrosez toutes les 15 minutes avec le gras de la casserole; ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

La durée de la cuisson est de 20 à 25 minutes par livre. Servez avec une sauce brune et une sauce de menthe.

On peut farcir le jigot d'agneau avec une farce pour volailles.

Si la menthe est fraîche, enlevez soigneusement les queues et hachez les feuilles bien fin; ajoutez du sucre, du sel et du poivre au goût. Ajoutez de l'eau chaude pour couvrir la menthe et laissez reposer quelques instants. Avant de servir ajoutez une quantité égale de vinaigre.

PÂTÉ AU BŒUF.

1 cuillerée à soupe (comble) de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 livres de bœuf dans la ronde, ½ pouce d'épaisseur.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 oignon tranché.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre.
2 moyennes pommes de terre tranchées mince.

Coupez le bœuf par tranches d'un pouce et demi de long par un pouce de large; mettez dans votre casserole; couvrez d'eau bouillante; ajoutez les oignons tranchés et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Otez la viande et enlevez l'oignon; ajoutez les pommes de terre au liquide et laissez bouillir à peu près six minutes; puis ôtez les pommes de terre. Mesurez le jus et ajoutez assez d'eau bouillante pour faire une chopine; ajoutez l'assaisonnement. Défaites le beurre et la farine ensemble et mélangez au liquide. Laissez cuire cinq minutes. Dans un plat à pouding, mettez un rang de pommes de terre, puis un rang de viande; puis un autre rang de pommes de terre sur le dessus. Versez votre jus pour couvrir le tout. Quand c'est froid, couvrez avec la pâte et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

On fait la pâte comme suit:

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 cuillerée à soupe (comble) de beurre.
1 cuillerée à soupe de saindoux (comble).
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à thé (rases) de poudre à pâte.
Lait.

Sassez la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaites le beurre et le saindoux ensemble et ajoutez-les aux ingrédients secs, et mélangez bien le tout avec vos doigts. Ajoutez assez de lait pour faire une pâte molle, roulez-la à peu près le quart d'un pouce d'épaisseur et couvrez votre pâté.

PÂTÉ AU BŒUF ET AUX ROGNONS.

Même préparation que ci-dessus et ajoutez un ou deux rognons de bœuf.

PÂTÉ À LA BERGÈRE.

Restes de viande.	Pommes de terre pilées.
Sel et poivre.	1 oignon.

Comme ce plat est fait avec des restes de viande, il faut user de son jugement quant à sa préparation. On peut se servir de toutes sortes de viande, excepté le jambon et le corn beef. Il faut une bonne sauce qui est restée des

viandes froides. Coupez la viande par morceaux de moyenne grosseur, mettez-les dans une casserole; coupez assez d'oignon pour donner bon goût. Ajoutez le sel et le poivre. Versez assez de sauce pour couvrir presque la viande; ajoutez de l'eau chaude, si vous n'avez pas assez de sauce. Mettez la casserole sur le poêle et laissez mijoter pendant une demi-heure. Couvrez avec des pommes de terre pilées, à peu près un pouce d'épaisseur. Ajoutez ½ cuillerée à thé de poudre à pâte aux pommes de terre pour qu'elles soient légères. Répandez-les sur la viande; parsemez de beurre et faites brunir au fourneau. Servez chaud. On peut aussi ajouter une boîte de tomates par-dessus la viande, avant d'ajouter les pommes de terre. Les restes de viande peuvent être passés dans un moulin à viande, si on le préfère.

PAIN AU BŒUF.

3 livres de bœuf maigre.
½ livre de jambon cru.
3 œufs bien battus.
3 biscuits au soda réduits en poudre.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre.
3 cuillerées à soupe de crème.
6 œufs durs.

Hachez le bœuf et le jambon bien fin; ajoutez le sel, le poivre et les miettes de biscuits, les œufs bien battus et la crème. Mélangez bien le tout ensemble et graissez un moule à pain et paquetez la moitié de votre mélange. Coupez les deux bouts des œufs durs pour qu'ils puissent tenir sur le mélange, formant une rangée d'un bout à l'autre du moule, puis paquetez le reste de votre viande. Couvrez votre moule et faites cuire pendant une heure dans un fourneau modérément chaud. Otez le couvert du moule et laissez cuire encore une demi-heure. Servez chaud ou froid.

RAGOUT DE FERMIER.

Incorporez de la farine *"Royal Household" d'Ogilvie* sur les deux cotés d'un steak de ronde autant que la viande en absorbera. L'on fait cette incorporation au moyen d'un maillet à viande ou le bord d'une forte assiette. Faites frire dans du beurre ou autre gras, dans un bol ou si c'est plus commode dans un poêlon ordinaire en fer ou dans

une poêle; puis ajoutez assez d'eau pour couvrir. Couvrez le poêlon très juste, pour que la vapeur ne s'en échappe pas et laissez mijoter la viande pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre. L'avantage de ce plat est qu'il est ordinairement prêt à servir quand la viande est cuite, car la sauce est alors épaissie. Toutefois si l'on se sert de beaucoup de gras, la sauce se trouve trop claire et on doit l'épaissir avec de la farine.

PAIN AU VEAU.

3 livres de veau maigre.
$\frac{1}{4}$ livre de lard salé.
2 œufs bien battus.
3 biscuits au soda réduits en poudre.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre.
3 cuillerées à soupe de crème.
2 cuillerées à soupe d'eau bouillante.

Hachez le veau et le lard salé bien fin; ajoutez le sel, le poivre, les biscuits, les œufs bien battus, la crème et l'eau chaude. Mélangez bien le tout, graissez un plat en grès et mettez-y ce mélange, bien paqueté. Couvrez et faites cuire dans un fourneau modérément chaud une heure. Découvrez-le et laissez cuire encore une demi-heure. Servez ou chaud ou froid en tranches.

HACHIS AU CORN BEEF.

1 chopine de corn beef froid (haché).
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
1 chopine de pommes de terre froides (hachées).
$\frac{1}{4}$ tasse de crème.
Oignon.
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre.
1 cuillerée à soupe de beurre.

Frottez le dedans de votre poêle à frire avec un oignon. Mettez-y le beurre et laissez-le devenir chaud. Ajoutez la viande, les pommes de terre, le sel et le poivre bien mélangés ensemble. Humectez le tout avec de la crème. Mettez le hachis également dans la poêle, que vous placez de manière à ce que le hachis brunisse lentement et également. Quand il est cuit, mettez-le dans un plat.

Vous pouvez faire brunir le hachis dans le fourneau, si vous le préférez.

BIFTECK À LA HAMBOURG.

½ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2 livres de bœuf dans la ronde.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre.
1 œuf.
½ tasse d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de jus d'oignon
½ tasse de jus.

Hachez la viande bien fin et assaisonnez-la. Battez l'œuf et mêlez-le à la viande. Divisez en quatre parties égales et faites-en des boulettes rondes et épaisses d'un pouce. Roulez-les dans la farine et faites-les frire dans le jus, les retournant pour qu'elles rôtissent bien des deux côtés. Quand elles sont bien rôties, ajoutez l'eau bouillante. Couvrez bien la lèchefrite ou casserole et laissez mijoter pendant quarante-cinq minutes.

BOEUF À L'ÉTOUFFÉ.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

5 livres de bœuf.
½ livre de suif.
6 clous.
2 feuilles de laurier.
2 oignons tranchés.
1 carotte hachée fin.
1 chopine d'eau bouillante.
Sel et poivre.

Mettez le suif dans la casserole, ajoutez l'oignon, les feuilles de laurier, le clou et la carotte hachée; laissez cuire cinq minutes, puis mettez la viande bien assaisonnée avec le sel et le poivre, et faites-la brunir de chaque côté. Ajoutez l'eau; couvrez bien et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Otez-la et épaississez le jus avec de la farine. Coulez et servez dans une saucière.

REMARQUE.—Pendant la cuisson, ajoutez de l'eau bouillante, afin de garder la même quantité d'eau.

BIFTECK AU GRIL.

1 bifteck dans le filet.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre.

Battez bien le bifteck avant de le mettre sur le gril. Faites chauffer votre poêle bien chaude, tournez constamment le bifteck pour l'empêcher de brûler, pendant sept à dix mi-

nutes. Mettez dans un plat bien chaud, mettez des morceaux de beurre sur le bifteck et pressez avec la pointe du couteau; saupoudrez de sel et poivre et servez avec sa propre sauce.

VIANDES CUITES À L'ÉTOUFFÉ

3 lbs. de mouton (épaule) — ¼ tasse d'oignons
3 lbs. de boeuf dans la ronde ou le cou
1 tasse de pommes de terre coupées en petits morceaux
1 tasse de carottes coupées en petits morceaux

Placez la viande dans un pot à fèves et couvrez-la d'eau bouillante, puis mettez le couvercle sur le pot et laisser cuire dans un four modéré pendant deux heures; ajoutez les légumes et deux cuillerées à thé de sel, laissez cuire de nouveau jusqu'à ce que les légumes soient tendres, à peu près une heure, et servez avec une sauce que vous verserez sur la viande. Cette sauce est faite du liquide dans lequel la viande aura cuit et que vous épaissirez avec deux cuillerées à table de farine.

PAIN À LA HAMBOURG.

Farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

1½ livre de bifteck à la Hambourg.
1 cuillerée à thé de sel. (rase).
3 moyens oignons.
½ tasse d'eau.
½ livre de lard salé gras.
¼ cuillerée à thé de poivre.

Mettez le bifteck sur une planche et saupoudrez de sel et poivre. Saupoudrez assez de farine pour que la viande soit bien liée. Mettez des tranches minces de lard salé dans le fond de la casserole; ajoutez la viande en forme de boulettes; mettez trois ou quatre tranches de lard par-dessus, couvrez d'oignon tranché. Ajoutez l'eau et faites cuire une heure; arrosez une ou deux fois. On peut ajouter une petite boîte de tomates, si on le désire. Otez la viande quand elle est cuite et épaississez la sauce avec de la farine délayée dans de l'eau froide. On peut omettre l'oignon, si on le désire.

JAMBON CUIT.

Faites tremper le jambon dans l'eau froide pendant vingt-quatre à trente-six heures, selon la grosseur. Les petits jambons pour pique-niques doivent tremper moins long-

temps, tandis que ceux qui pèsent plus que dix livres doivent tremper plus longtemps, en proportion.

Couvrez le jambon avec de l'eau froide et fraîche; laissez mijoter jusqu'à ce que la peau puisse s'enlever facilement, à peu près deux ou trois heures.

Quand la peau est enlevée, mettez le jambon dans une casserole à gouttières dans le fourneau; versez une tasse de vinaigre et une tasse d'eau chaude contenant une cuillerée à thé de moutarde anglaise. Faites cuire lentement pendant deux ou trois heures, selon la grosseur, et arrosez avec le jus. On fait aussi un jambon excellent en le couvrant avec du sucre brun bien pressé, à peu près un pouce d'épaisseur, environ une heure avant qu'il soit cuit. Il ne faut pas l'arroser avant que le sucre forme une croûte épaisse. Laissez-le une bonne heure après l'avoir recouvert de sucre et il aura alors une belle couleur brun doré.

Quand il est cuit, égouttez-le et mettez-le sur un plat pour refroidir.

CROQUETTES À LA VIANDE.

2 tasses de viande cuite hachée.
1 tasse de pommes de terre pilées.
½ tasse de mie de pain.
1 oignon coupé fin.
Sel et poivre au goût.
¾ tasse de sauce.

Mélangez le tout ensemble et formez des boulettes rondes ou oblongues. Roulez-les dans du biscuit écrasé et faites frire dans une cuillerée à soupe de jus. Quand c'est chaud, mettez les croquettes et faites cuire vivement; faites brunir des deux côtés. Retirez-les et mettez-les sur un papier blanc pour égoutter.

SIMILI CANARD.

Le simili canard se fait en plaçant sur un steak de ronde une farce de croûtes de pain, bien assaisonnée d'oignons hachés, de beurre, de morceaux de suif ou autre gras, sel, poivre et un peu de sauge si l'on aime ce condiment. On roule le steak et on l'attache avec une ficelle à plusieurs endroits. Si le steak

est dur, on le cuit tel qu'enroulé au bain-marie ou à l'étouffé jusqu'à ce qu'il soit tendre et avant de le mettre au four pour le faire brunir. Ou bien on peut le cuire en casserole ou autre plat couvert et il faut alors ajouter une tasse ou plus d'eau ou de bouillon, autour de la viande. Le simili canard (mock duck) est excellent servi avec des raisins de Corinthe ou autre gelée acide.

PÂTÉ AU POULET.

1 ou 2 poulets   1 tasse de crème   Sel et poivre.

Nettoyez, lavez et coupez en morceaux 1 ou 2 poulets, pesant chacun environ 3 livres. Ajoutez le sel et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Quand ils sont cuits et pendant qu'ils sont chauds, enlevez la viande des os et coupez en petits morceaux.

Couvrez un plat creux avec une riche pâte à tarte, roulée un peu plus épaisse qu'à l'ordinaire. Mettez-y le poulet; épaississez et assaisonnez le bouillon; faites bouillir pour le réduire s'il y en a trop et ajoutez une tasse de crème épaisse; versez sur le poulet et couvrez avec la pâte environ $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur. Faites de petites ouvertures sur la croûte de dessus pour laisser échapper la vapeur et faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant deux heures ou plus. Servez froid ou chaud.

Il doit y avoir assez de bouillon assaisonné ou jus pour couvrir la viande.

La recette pour pâte à tarte est donnée dans la section des pâtisseries. Une pâte brisée pour biscuits peut remplacer la pâte à tarte.

On peut faire un pâté au veau de la même manière.

POULET DU PRINTEMPS RÔTI.

$\frac{1}{2}$ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 poulet   Poivre et sel.   1 tasse de saindoux.

Choisissez un beau gros poulet gras du printemps; nettoyez-le et coupez-le dans les jointures. Mettez-le dans l'eau à la glace pendant cinq minutes; égouttez-le et mettez-le sur un plat dans la glacière pendant deux heures. Saupoudrez bien avec de la farine, du poivre et du sel. Mettez le

saindoux dans une poêle et quand il est chaud, sautez le poulet dedans, ayant soin de le retourner souvent pour qu'il ne brunisse pas. Le poulet doit être bien cuit. Servez avec une sauce crèmeuse. Il y en a qui préfèrent faire cuire le poulet dans du lard, afin qu'il soit plus gras; vous pouvez alors servir du lard avec le poulet.

CRÈME AU POULET.

4 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 poulet (grosseur ordinaire). 1 tasse de lait.
1 boîte de champignons. 2 cuillerées à soupe de beurre.
2 tasses de crème. 1 oignon râpé.
Muscade, poivre noir et rouge.

Faites bouillir le poulet et quand il est froid, coupez-le comme pour une salade. Mettez la crème et le lait dans une casserole et faites bouillir. Dans une autre poêle, mettez le beurre et quand il est fondu ajoutez la farine. Versez le lait et la crème sur la farine, assaisonnez d'oignon et d'un peu de muscade râpée ainsi que de poivre noir et rouge. Mélangez le poulet, les champignons et le jus ensemble, et faites cuire dans un plat; couvrez le dessus de mie de pain et de petits morceaux de beurre. Faites cuire vingt minutes jusquà ce que ça soit brun.

OIE RÔTIE.

1 grosse oie. Sel et poivre.
6 tranches de lard salé. Farce.
1 tasse d'eau. Compote aux pommes.
Cresson.

Frottez l'oie dans du savonnage chaud, puis rincez-la dans de l'eau froide et asséchez-la. Mettez la farce (après l'avoir nettoyée) et cousez l'ouverture, puis saupoudrez de sel et poivre. Garnissez-la de tranches de lard salé; mettez-la dans une lèchefrite à gouttières; versez l'eau dans la lèchefrite de dessous. Faites cuire dans un fourneau chaud deux heures et demie et arrosez toutes les dix minutes. Otez les morceaux de lard à la dernière demi-heure. Garnissez le plat de cresson et servez avec une compote aux pommes.

REMARQUE.—Si l'oie est vieille, préparez-la tel qu'indiqué ci-dessus et faites-la bouillir une demi-heure avant de la faire rôtir.

La recette de la farce aux pommes de terre est donnée plus bas.

FARCE AUX POMMES DE TERRE.

2 tasses de pommes de terre pilées chaudes.
1 tasse de mie de pain.
¼ tasse de lard salé, haché.
1 cuillerée à thé de jus d'oignon.
¼ tasse de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de sauge.
1 œuf.

Ajoutez aux pommes de terre le beurre, l'œuf, le sel, le jus d'oignon, la sauge, la mie de pain et le lard; mélangez bien et servez-vous en comme farce.

FARCE AUX HUÎTRES.

10 biscuits au soda.
½ tasse de beurre.
1 tasse d'huîtres.
Sel et poivre.

Pilez les biscuits bien fin et versez assez d'eau bouillante pour que les biscuits soient bien humectés. Ajoutez le beurre, le sel et le poivre, au goût; en dernier, ajoutez les huîtres préparées et hachées, puis mélangez bien le tout ensemble.

FARCE POUR LA DINDE.

7 ou 8 tranches de pain blanc.
1 cuillerée à soupe de farce à volailles.
1 cuillerée à thé de poudre à pâte.
½ tasse de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
1 œuf.
Lait (environ 1 pinte).

Emiettez le pain, mettez-le dans un plat creux; ajoutez le beurre et couvrez avec assez de lait chaud pour donner la consistance désirée. Assaisonnez avec le sel et la poudre à pâte. Battez bien quand le tout est bien mélangé, ajoutez-y un œuf cru. Pour les volailles, remplacez l'œuf par 1 tasse

de pommes de terre pilées chaudes. Battez jusqu'à ce que le tout soit léger. Pour le canard ou l'oie, ajoutez un gros oignon. (Insérez cette farce dans la poitrine et le corps, refermez-la avec de bons cure-dents ou cousez-la avec un fil fort afin d'empêcher la farce de sortir).

PIMENTS FARCIS.

6 gros piments verts.
2 tasses de viande hachée fin.
½ tasse de mie de pain.
1 tasse de bouillon ou jus froid.
1 oignon.
1 cuillerée à soupe de beurre.
Sel et poivre.

Faites bouillir les piments dans l'eau bouillante pendant cinq minutes; enlevez la pelure avec un linge humide. Coupez une tranche du bout de la queue de chaque piment et gardez-la pour servir de couvert. Otez les graines et autres membranes. Mélangez la viande—le veau ou le poulet de préférence—avec la mie de pain, humectée avec un peu de bouillon ou jus froid; ½ oignon râpé; puis le sel et le poivre au goût. Mettez cette farce dans les piments et refermez-les. Mettez les piments dans une lèchefrite à gouttières, versez-y une tasse de bouillon, auquel vous ajoutez 1 cuillerée à soupe de beurre et l'autre moitié d'oignon tranché. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud 20 à 30 minutes; arrosez fréquemment.

CHOP SUEY AMÉRICAIN.

1 livre de macaroni rompu par bouts.
1 livre d'oignon haché fin.
3 cuillerées à thé de sel.
3 pintes d'eau (plus ou moins).
½ livre de lard.
1 livre de bifteck à la Hambourg.
1 boîte de tomates.

Mettez à peu près 3 pintes d'eau dans une soupière et ajoutez 3 cuillerées à thé de sel. Quand ça bout, ajoutez le macaroni et laissez bouillir pendant 20 minutes, jusqu'à ce que ça soit tendre. Coulez dans une passoire. Versez dessus de l'eau froide pour l'empêcher de coller. Remettez dans la soupière et gardez-le chaud. Pendant que le macaroni bout, faites frire le lard; puis enlevez la viande et mettez-y les oignons, le sel et le poivre. Ajoutez un peu d'eau et faites frire. Puis ajoutez la viande à la Hambourg,

et tout en brassant, faites frire lentement jusqu'à ce que ça soit cuit. Ajoutez une boîte de tomates, la moité de la boîte d'eau chaude et versez le tout sur le macaroni. Laissez reposer dix minutes avant de servir.



Lors même qu'un plat est préparé avec beaucoup de soin, pour être appétissant, il doit être servi avec une sauce bien préparée. Pour faire une bonne sauce, il faut beaucoup d'attention. Presque toujours, il est nécessaire de brasser constamment. Quand on se sert d'une casserole ordinaire ou un vaisseau autre qu'un bain-marie, il faut le choisir aussi épais que possible. On doit aussi se servir d'une cuiller en bois ou en argent pour brasser.

Pour une sauce brune, il faut faire brunir le beurre, tout en brassant, puis ajouter la farine, tout en ayant soin de la bien mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux, et brasser continuellement jusqu'à ce que le mélange soit bien brun, avant d'y ajouter aucun liquide.

En faisant brunir la farine par la chaleur, une substance connue sous le nom de caramel est produite, laquelle a un caractère irrégulier quant à sa composition chimique, sa couleur et ses qualités savoureuses. Donc, pour obtenir de bons résultats, il faut une certaine adresse pour régler le degré de chaleur et le temps nécessaire pour faire brunir la farine.

SAUCE BLANCHE.

1½ cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2 tasses de lait.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 cuillerée à thé de sel (rase).
⅛ de cuillerée à thé de poivre.

Mettez le lait dans un bain-marie. Quand il est chaud, ajoutez la farine délayée dans un peu de lait froid; puis ajoutez le sel, le poivre et le beurre. Faites cuire jusqu'à ce que ça épaississe.

SAUCE À LA CRÈME.

Même préparation que pour la sauce blanche, mais remplacez le lait par la crème.

SAUCE AU BEURRE.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
½ tasse de beurre.
Pincée de sel.
Poivre.
2 tasses d'eau bouillante.

Défaites le beurre en crème et ajoutez-y la farine peu à peu. Quand le tout est bien mélangé, versez l'eau bouillante et faites cuire environ cinq minutes. Ajoutez le sel et le poivre, au goût.

Servez avec du poisson rôti ou bouilli.

SAUCE ESPAGNOLE.

1 petite boîte de champignons.
6 gros pieds de céleri.
6 gros oignons.
1 boîte de tomates.
1 piment rouge
½ cuillerée à thé de sel (plus ou moins).

Hachez les oignons et faites frire dans le gras du lard. Quand ils sont presque cuits, ajoutez le céleri haché fin. Ajoutez un petit piment rouge coupé en petits morceaux ou un peu de poivre de Cayenne, puis salez au goût. Coupez les champignons, ajoutez-les et faites cuire encore quelques minutes. Ajoutez les tomates et laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Servez avec du poisson ou des côtellettes de porc. On peut se servir de tomates fraîches.

CRÈME D'HUÎTRES.

1 chopine d'huîtres.
1½ tasse de sauce blanche.
⅛ cuillerée à thé de sel de céleri.

Nettoyez les huîtres et faites les cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à s'affaisser; égouttez et ajoutez la sauce blanche,

assaisonnée de sel de céleri. Un quart de tasse de champignons hâchés est souvent ajouté à la Crème d'Huîtres.

SAUCE BRUNE.

3 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 cuillerées à soupe de beurre. 1 tasse de bouillon.
1 oignon tranché. Sel et poivre au goût.

Faites cuire l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il brunisse un peu; enlevez l'oignon et laissez frire le beurre, tout en brassant, jusqu'à ce qu'il soit bien brun; puis ajoutez la farine; mélangez bien et laissez frire, en brassant jusqu'à ce que le mélange soit brun. Finalement, ajoutez le bouillon graduellement; sel et poivre au goût; laissez bouillir pendant deux ou trois minutes.

HUÎTRES AU GRATIN.

Biscuits au soda pilés. Beurre.
Huîtres. Poivre et sel.
1 tasse de lait riche.

Mettez des biscuits au soda pilés dans le fond de votre plat, puis un rang d'huîtres; mettez de petits morceaux de beurre, du poivre et du sel; puis un autre rang de biscuits pilés, un rang d'huîtres, et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli. Couvrez le plat avec un rang de biscuits pilés sur lesquels vous versez le lait et faites cuire pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure.

MACARONI AUX HUÎTRES.

12 bâtons de macaroni. Huîtres.
Mie de pain ou biscuits pilés. Sel, poivre et beurre.

Cassez le macaroni en petits bouts et faites-le bouillir dans l'eau salée pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Mettez de la mie de pain dans le fond du plat, puis un rang de macaroni, un rang d'huîtres; assaisonnez au goût avec du sel, du poivre et du beurre; ajoutez un autre rang de macaroni et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit rempli; humectez avec du lait, couvrez le dessus avec de la mie de pain et faites cuire au fourneau.

MACARONI OU SPAGHETTI ITALIEN.

1 livre de spaghetti.
1 boîte de tomates.
½ livre de lard.
1 ou 2 piments rouges.
1 gousse d'ail.
1 gros oignon.
Sel.
¼ livre de fromage.

Faites frire le lard dans une poêle profonde. Enlevez la viande et ajoutez l'oignon et l'ail coupés fin. Quand c'est cuit, mais avant que ça brunisse, ajoutez les tomates, les piments et le sel. Faites cuire lentement sur le poêle. Pendant que ça cuit, mettez le spaghetti dans l'eau bouillante salée, couvrez et laissez bouillir 30 minutes, ou jusqu'à ce que ça soit cuit. Versez une pinte d'eau froide sur le spaghetti et coulez-le. Versez le jus sur le spaghetti et ajoutez ¼ de livre de fromage fort râpé. Mélangez bien. Si on emploie le fromage italien, la moitié de la quantité ci-dessus sera suffisante.

CRÈME AU CHOU.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 tasses de chou froid, haché.
1 cuillerée à soupe de beurre.
2 tasses de lait chaud.
1 cuillerée de lait chaud.
1 cuillerée à thé de sel.
Biscuits pilés.

Faites fondre le beurre dans une casserole; ajoutez la farine et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; puis ajoutez le lait chaud graduellement et brassez jusqu'à ce que ça épaississe; ajoutez le sel et le poivre; versez sur le chou; couvrez avec les biscuits pilés, humectez avec du beurre fondu et faites brunir au fourneau.

PÂTÉS AUX HUITRES.

2 cuillerées à soupe de farine "Royal Household" d'Ogilvie.
Pâte feuilletée (Voir recette pour pâte feuilletée).
1 tasse de lait.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 tasse d'huîtres.
Poivre et sel au goût.

Roulez votre pâte feuilletée un quart de pouce d'épaisseur et coupez-la en ronds. Découpez de petits ronds au centre avec un coupe-pâte plus petit. Humectez le bord des grands ronds avec de l'eau froide et ajustez les petits ronds en les

pressant légèrement. Mettez-les au froid pendant quelque temps et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Pour la préparation, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, versez-y le lait lentement et brassez jusqu'à ce que ça épaississe. Assaisonnez, ajoutez les huîtres et faites cuire pendant une minute, ou jusqu'à ce que le bord des huîtres commence à plisser. Emplissez le pâté avec ce mélange. Servez chaud ou froid.

CROQUETTES AU POULET.

2 cuillerées à soupe de beurre. 4 tasses de poulet.
2 œufs. Sel et poivre.
4 tasses de pommes de terre pilées froides.

Ajoutez le beurre et les jaunes d'œufs battus aux pommes de terre; poivrez et salez au goût. Mettez sur le poêle et brassez jusqu'à ce que ça soit chaud. Coupez le poulet en petits morceaux et assaisonnez au goût. Prenez des pommes de terre et, dans le creux de votre main, formez des boulettes de forme ovale; mettez une cuillerée à thé de poulet au centre et roulez dans les pommes de terre. Faites frire dans le beurre jusqu'à ce que ça brunisse ou faites cuire au fourneau pendant une heure. Servez chaud.

BLANQUETTE DE POULET.

La viande blanche d'un poulet. ½ cuillerée à thé de soda.
½ tasse de crème. Sel et poivre.
2 œufs.

Ajoutez le soda à la crème, faites chauffer et ajoutez le blanc de poulet coupé en petits morceaux; laissez bouillir cinq minutes et ôtez du feu; quand c'est froid, ajoutez les jaunes d'œufs battus; assaisonnez avec sel et poivre, puis ajoutez les blancs battus en neige; brassez légèrement; mettez dans des petits moules beurrés et faites cuire dans un fourneau chaud. Servez immédiatement.

PAILLES AU FROMAGE.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de fromage râpé. 2 cuillerées à soupe de beurre.
½ cuillerée à thé de sel. 1 pincée de poivre de Cayenne.

Mélangez bien le fromage, le sel, le poivre et le beurre; ajoutez assez d'eau froide pour que la pâte puisse se rouler à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur; coupez-la en lisières de sept pouces de long par un demi-pouce de large. Mettez dans des moules et faites cuire promptement dans un fourneau bien chaud pendant dix minutes.

CROQUETTES AUX POMMES DE TERRE.

2 tasses de pommes de terre chaudes (pilées).
1 cuillerée à soupe de beurre.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poivre blanc.
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel de céleri.
1 œuf.
Mie de pain.
Jus d'oignon (si désiré).

Mélangez le tout excepté l'œuf et battez légèrement. Quand c'est refroidi, ajoutez le jaune d'œuf. Formez en boulettes et roulez-les dans la mie de pain; puis trempez dans le blanc d'œuf; roulez de nouveau dans la mie de pain et faites frire dans la graisse bouillante une minute.

POMMES DE TERRE BRUNES.

Faites bouillir les pommes de terre 10 minutes. Pelez-les et placez-les sur un gril avec la viande. Faites cuire au four pendant environ 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les arrosant quelques fois avec la sauce qui est dans la lèchefrite.

POMMES DE TERRE HACHÉES ET BRUNIES.

3 tasses de pommes de terre cuites bien hachées.
1 cuillerée à thé de sel.
6 cuillerées à soupe de lait
2 cuillerées à soupe de beurre ou de gras.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poivre.

Malaxez ensemble tous les ingrédients à part du beurre. Faites fondre le beurre dans une poêle à frire; ajoutez le mélange déjà préparé en l'incorporant. Faites cuire à feu vif un instant, puis lentement pendant 20 minutes en surveillant bien pour qu'il ne brûle pas. Puis pliez comme une omelette en comprimant le tout ensemble. Placez sur un plat chauffé

et servez avec garniture de persil et de bacon si l'on tient à un plat substantiel.

POMMES DE TERRE AU RIZ.

Passez des pommes de terre bouillies dans un gros tamis et placez-les dans un plat à légumes. Evitez de les transvider afin de conserver les pommes de terre aussi légères que possible. Les pommes de terre au riz sont particulièrement appropriées lorsque l'on sert du poulet rôti ou des viandes avec de la sauce.

CRÊPES No. 1.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
⅔ tasse de lait. 2 œufs.
½ cuillerée à thé de sel. Très peu de poivre.

Mélangez la farine, le sel et le poivre. Ajoutez le lait graduellement et les œufs bien battus.

CRÊPES No. 2.

1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
⅔ tasse d'eau. ½ cuillerée à thé d'huile d'olive.
1 cuillerée à soupe de sucre. ¼ cuillerée à thé de sel.
Le blanc d'un œuf.

Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez l'eau graduellement; puis l'huile d'olive et le blanc d'œuf bien battus ensemble.

PÂTE LIQUIDE No. 3.

1½ tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
⅔ tasse de lait. 1½ cuillerée de poudre à pâte.
3 cuillerées à soupe de sucre. ½ cuillerée à thé de sel.
1 œuf.

Mélangez et tamisez les ingrédients secs. Ajoutez le lait graduellement, puis l'œuf, et battez jusqu'à dure consistance. Si on le désire, parfumez avec un peu d'écorce de citron râpée.

Le liquide doit être assez épais pour former une couche autour de tout ce que l'on y trempe. Si trop clair, ajoutez de la farine; si trop épais, ajoutez le blanc d'un autre œuf.

BANANES FRITES.

Pelez des bananes, coupez-les en long, puis en deux de façon à en faire des quarts. Trempez dans la pâte liquide, faites frire dans abondance de gras fondu, sèchez sur papier brun. Saupoudrez de sucre en poudre. Servez chaud.

Des pêches, ananas, pommes et oranges peuvent se préparer de la même façon en apprêtant les fruits de la façon ordinaire.

PÂTÉ AU BUTTERSCOTCH.

3 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*

2 œufs.	2 cuillerées à soupe de beurre.
1 tasse de sucre brun.	¼ cuillerée à thé de sel.
1½ tasse de lait.	1 cuillerée à thé de vanille.

Faites dissoudre le sucre dans le lait et faites chauffer. Défaites le beurre avec la farine. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce que le tout soit léger. Ajoutez le sel et brassez le mélange avec le sucre et le lait. Faites cuire jusqu'à ce que ça épaississe; puis ajoutez la vanille; mettez sur une pâte cuite comme pour une tarte au citron. Couvrez avec une méringue faite avec les blancs d'œufs ou glacez avec une crème fouettée.

CRÈME AUX LÉGUMES.

Tous les légumes tels que céleri, panais, carottes, oignons, poireaux, choux et chouxfleurs peuvent être employés, au goût. Faites cuire dans de l'eau bien salée. Quand ils sont cuits, égouttez-les et servez avec une sauce à la crème.

OIGNONS FRITS.

6 moyens oignons.	½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de graisse de lard.	⅛ cuillerée à thé de poivre.

Pelez les oignons et coupez-les en tranches minces. Mettez la graisse dans la poêle et quand elle est chaude, ajoutez les oignons, le sel et le poivre. Versez un peu d'eau chaude. Couvrez et laissez cuire lentement. Ajoutez plus d'eau,

au fur et à mesure qu'elle diminue, mais seulement un peu à la fois. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, avant de servir.

Les panais peuvent être frits de la même manière. Saupoudrez un peu de sucre pendant qu'ils sont à frire, si vous le désirez.

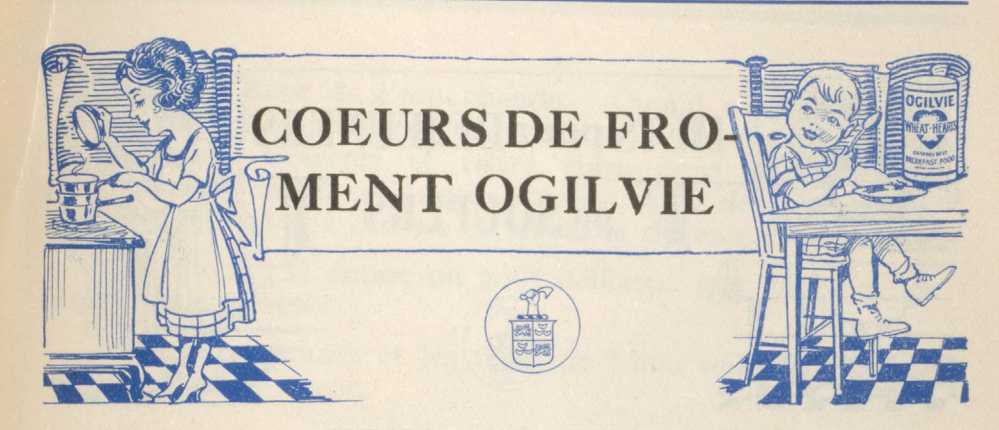
TOMATES FARCIES.

6 grosses tomates bien fermes.
$2\frac{1}{2}$ tasses de mie de pain.
$1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de beurre fondu.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poivre.

Coupez une tranche du bout de la queue d'une tomate, creusez-en le centre sans la briser. Faites la farce avec la mie de pain, en la faisant tremper dans ce que vous aurez enlevé des tomates. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Ajoutez le sel, le poivre et le beurre. Mélangez bien et remplissez bien les cavités des tomates avec cette farce. Mettez un petit morceau de beurre sur le dessus de chaque tomate. Mettez sur un plat en porcelaine ou pyrex et faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant 40 minutes. Servez chaud dans le même plat.

RIS DE VEAU FRITS.

Faites tremper dans de l'eau tiède $\frac{1}{2}$ heure; puis ajoutez l'eau chaude salée et faites cuire lentement environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils durcissent et blanchissent. Puis égouttez-les et saucez-les dans de l'eau froide. Egouttez-les de nouveau, enlevez l'enveloppe ainsi que tous les petits conduits. Coupez en tranches minces et roulez-les dans un œuf battu, puis dans des biscuits au soda pilés. Faites frire dans le beurre.

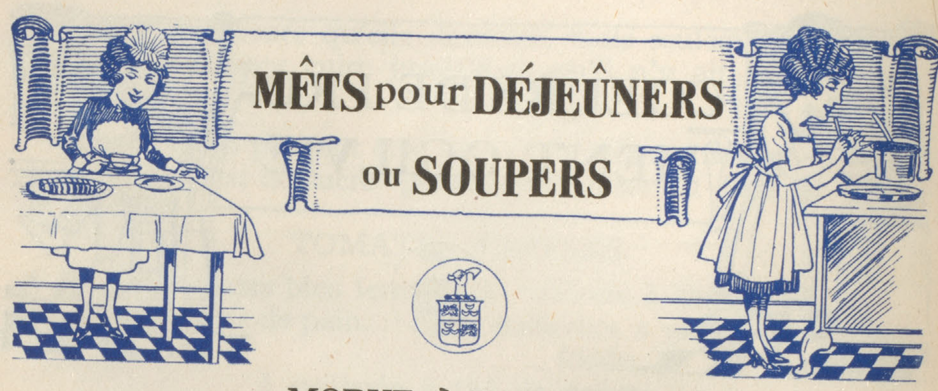


"Cœurs de froment Ogilvie" est un produit manufacturé scientifiquement et comme son nom l'indique, c'est le cœur même du grain de blé. *"Cœurs de froment Ogilvie"* est donc la partie de choix du blé à son état naturel et se trouve formé de fins granules, soigneusement purifiés et classés sous le rapport de la grosseur et de l'uniformité de qualité, en un cartonnage approprié.

Pour ceux qui considèrent les aliments au point de vue scientifique aussi bien que de leur propre goût ou de leurs qualités appétissantes et trouvent bon de tenir compte des vitamines qu'ils contiennent, il est bon de mentionner que *"Cœurs de froment Ogilvie"* est préparé de façon à lui conserver toute son activité et sa force en vitamine, ce qui le rend très digestible ainsi que les autres aliments pris au même repas.

Bien que *"Cœurs de froment Ogilvie"* constitue une céréale à déjeûner idéale, il n'en est pas restreint à cette qualité unique.

Il n'y a pas lieu de répéter ici les usages à faire avec *"Cœurs de froment Ogilvie"*. Qu'il suffise de dire qu'une tasse de *"Cœurs de froment"* peut remplacer 1½ tasse de farine *" Royal Household " Ogilvie,* et qu'ainsi l'on peut l'utiliser dans une foule de recettes. De plus les préparations faites avec *"Cœurs de froment Ogilvie"* sont dans une classe à part et bien différentes de celles qui sont à base de farine.



MORUE À LA MODE.

2 tasses de pommes de terre pilées (froides).
2 œufs (battus).
2 cuillerées à soupe de beurre.
2 tasses de lait.
Sel et poivre.
1 tasse de morue cuite.

Mélangez les pommes de terre avec le beurre, le lait et les œufs; poivrez et salez au goût; ajoutez la morue coupée en petits morceaux; mettez dans un plat beurré et faites cuire 30 minutes.

FÈVES AU LARD À LA BOSTON.

4 tasses de fèves.
1 livre de lard salé.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de mélasse.
1 cuillerée à thé (comble) de moutarde.
1 petit oignon.

Faites tremper les fèves dans l'eau froide toute la nuit; le matin, remettez-les dans de l'eau froide et fraîche et faites chauffer lentement jusqu'à ce qu'elles soient sur le point de bouillir; il ne faut pas faire bouillir les fèves trop vite, autrement elles se briseraient et deviendraient pâteuses en cuisant. Quand elles sont assez molles pour planter une épingle à travers, mettez-les dans une passoire, laissez couler l'eau froide dessus et mettez-les dans le pot à fèves. Versez l'eau bouillante sur le lard salé; séparez le gras et le maigre; grattez la peau jusqu'à ce qu'elle soit blanche. Coupez le lard par bandes d'un demi pouce, mettez-le avec les fèves et laissez seulement la peau exposée. Mélangez la moutarde, le sel et la mélasse dans une tasse; ajoutez l'oignon et remplis-

sez la tasse avec de l'eau chaude. Quand c'est bien mélangé, versez sur les fèves. Ajoutez assez d'eau chaude pour les couvrir. Couvrez et faites cuire dans un fourneau modérément chaud six à huit heures. À la dernière heure, replacez le lard à la surface et laissez-le devenir croustillant.

La moutarde donne un goût délicieux aux fèves et les conserve entières.

Les fèves jaunes et les fèves de Lima sont excellentes, cuites de cette façon.

OMELETTE BATTUE.

6 œufs.
2 cuillerées à soupe de lait.
2 cuillerées à soupe d'eau.
$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poivre blanc.
2 cuillerées à soupe de beurre.

Battez les œufs ensemble; ajoutez les autres ingrédients mélangez bien le tout. Filtrez ce mélange. Faites fondre le beurre dans la poêle et versez-y le mélange, en ayant soin de remuer constamment jusqu'à ce que ça soit mou et crèmeux. Servez de suite.

Ce plat peut varier en ajoutant n'importe quelle sorte de viande cuite hachée fin. Si vous mettez de la viande, il faut la mélanger aux œufs juste au moment de retirer du feu.

BOULETTES À LA MORUE.

Farine *"Royal Household"* *d'Ogilvie*.

1 tasse de morue cuite.
Graisse.
1 tasse de biscuits au soda pilés.
2 œufs.
1 tasse de pommes de terre pilées.
Pommes de terre frites et persil.

Défaites bien la morue, puis mélangez-la aux pommes de terre pilées; ajoutez un œuf bien battu et mêlez le tout ensemble. Faites des petites boulettes à peu près la grosseur d'une noix Grenoble (anglaise), roulez-les dans la farine, puis dans l'œuf et ensuite dans les biscuits pilés; faites frire dans la graisse chaude. Egouttez-les, mettez les dans un plat et ornez de pommes de terre frites et persil.

HUÎTRES SAUTÉES AU BACON.

De grosses huîtres.
Bacon coupé en tranches minces.
Citron.
Poivre.
Cure-dents.
Céleri.
Rôties (toasts).
Beurre fondu.

Lavez et asséchez les huîtres. Ayez autant de tranches de bacon que vous avez d'huîtres. Mettez une huître au bout d'une tranche de bacon et roulez le bacon dessus, puis mettez un petit cure-dent pour la tenir roulée. Quand elles sont toutes préparées, saupoudrez de poivre et sel et faites-les frire dans le beurre fondu. Servez sur des rôties avec du céleri et ornez le plat avec des tranches de citron et des feuilles de céleri.

OMELETTE À LA FRANÇAISE.

4 œufs.
½ cuillerée à thé de sel.
5 cuillerées à soupe d'eau à la glace.
Pincée de poivre.
2 jaunes d'œufs.
1 cuillerée à thé de sucre.
1 cuillerée à soupe (comble) de beurre.

Cassez les œufs dans un bol, battez-les avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés; coulez-les et ajoutez l'eau froide, le sel, le poivre et le sucre. On peut omettre le sucre, si on le désire. Faites fondre le beurre dans une poêle et versez sur le mélange. Mettez sur le feu pour une minute et avec la fourchette, remuez légèrement les parties cuites, afin qu'elle cuise également. Quand l'omelette est en crème et bien prise, roulez-la délicatement d'un côté à l'autre. Mettez-la dans un plat chaud et servez immédiatement.

CRÈME AUX ŒUFS.

2 cuillerées à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
Pincée de poivre.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1½ tasse de lait.
3 œufs durs.

Défaites la farine et le beurre ensemble. Quand tout est fondu, ajoutez le lait et brassez tout le temps jusqu'à consistance épaisse. Assaisonnez avec poivre et sel. Séparez

les blancs des jaunes; hachez les blancs bien fin et ajoutez à la crème. Mettez des rôties sur un plat, versez la crème dessus et passez les jaunes d'œufs à travers une passoire, puis mettez sur les rôties et la crème. Servez bien chaud.

Pour varier, les œufs peuvent être pochés, mis sur des rôties et couverts avec une sauce blanche.

OMELETTE SOUFFLÉE.

4 œufs.
2 jaunes d'œufs.
Pincée de poivre.
6 cuillerées à soupe d'eau.
½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de beurre.

Battez les blancs d'œufs en neige (bien dur), les jaunes aussi jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et d'une belle couleur jaune. Ajoutez l'eau, le sel et le poivre aux jaunes; mélangez bien le tout ensemble, puis mettez les blancs avec les jaunes. Mettez le beurre dans une poêle et quand il est chaud, mettez le mélange; laissez à une chaleur modérée pendant une couple de minutes, puis mettez dans un fourneau chaud et laissez cuire. Otez du fourneau, coupez-la en travers, retournez-la dans un plat bien chaud et servez.

AVIS.—Il faut toujours qu'il y ait plus de jaunes que de blancs d'œufs dans une omelette soufflée. Si vous observez cette règle, vous aurez toujours du succès. L'omelette sera légère et gonflée.

PLAT ÉCONOMIQUE.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 cuillerée à thé de beurre.
½ cuillerée à thé d'oignon haché (fin).
⅔ tasse d'eau chaude.
1 tasse de viande froide (hachée).
Pommes de terre pilées.

Mettez le beurre et l'oignon dans une casserole et laissez sur le poêle; quand c'est chaud, ajoutez la farine et brassez bien pour lier le tout ensemble. Ajoutez l'eau et assaisonnez au goût; ajoutez la viande et mélangez bien le tout ensemble. Mettez dans un plat la viande et couvrez-la avec les pommes de terre pilées, assaisonnées de sel et poivre. Humectez avec un peu de lait. Les pommes de terre seront

bien meilleures si vous ajoutez un blanc d'œuf. Faites cuire pendant vingt minutes, ou jusqu'à ce que ça soit d'un beau jaune et servez chaud.

OMELETTE ORDINAIRE.

4 œufs.
½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de beurre.
⅛ cuillerée à thé de poivre.
4 cuillerées à soupe de lait ou eau.

Battez les blancs et les jaunes d'œufs séparément. Assaisonnez et battez jusqu'à ce qu'il soient légers, puis ajoutez le lait. Faite fondre le beurre dans une poêle, mettez les œufs et remuez la poêle jusqu'à ce que l'omelette soit bien prise. Roulez-la et retournez-la sur un plat chaud.

Pour faire une omelette à la gelée, au jambon, au fromage, au poulet ou aux tomates, répandez le matériel sur les œufs juste avant de la retourner. Hachez la jambon ou le poulet avant de vous en servir.

On fait une omelette espagnole en ajoutant deux ou trois cuillerées à soupe de sauce espagnole par-dessus l'omelette quand elle est retournée, au moment de servir.

GALETTES DE SARAZIN.

2 tasses de farine de sarazin.
½ tasse de farine de blé d'inde.
½ gâteau de levain.
1 cuillerée à soupe de mélasse.
1 cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de soda.
2 tasses d'eau chaude.

Faites dissoudre le levain dans l'eau. Ajoutez tous les autres ingrédients, excepté la mélasse et le soda, et battez bien le tout ensemble. Mettez dans un endroit chaud pendant toute la nuit, pour permettre à la pâte de lever. La pâte doit avoir levé pendant la nuit et être retombée le matin. Puis ajoutez le soda; brassez bien et faites cuire sur une poêle très chaude. Si on désire avoir de ces galettes trois fois par semaine, réservez une chopine de pâte claire chaque fois, gardez-la dans un endroit frais et servez-vous en à la place du levain.

CROQUETTES DE POISSON.

1 tasse de poisson cuit.
2 tasses de pommes de terre.
$\frac{2}{3}$ tasse de sauce blanche.
1 moyen oignon.
Sel et poivre au goût.

Passez le poisson, les pommes de terre et l'oignon dans un moulin; ajoutez la sauce, du sel et du poivre au goût. Formez en galettes rondes. Roulez-les dans la farine ou la mie de pain et faites frire dans la graisse de lard.

La morue salée est délicieuse préparée de cette manière. Retournez les croquettes seulement une fois parce qu'elles se brisent facilement. On peut ajouter un œuf, mais ce n'est pas nécessaire. On peut aussi omettre l'oignon, mais alors les croquettes seront moins bonnes.

CLOVISSES BOUILLIES.
(CLAM CHOWDER).

$\frac{1}{4}$ livre de lard salé.
5 moyennes pommes de terre (tranchées).
1 gros oignon tranché.
$1\frac{1}{2}$ chopine de lait.
1 chopine de clovisses.
2 biscuits au soda pilés.
Sel et poivre.

Coupez le porc en tranches étroites et minces. Faites fondre le gras dans une poêle et ôtez la viande. Séparez les cous ou parties dures des clovisses et hachez les cous très fin. Mélangez les pommes de terre, oignons et les cous des clovisses; poivrez et salez au goût; couvrez avec de l'eau bouillante. Faites cuire de vingt à trente minutes ou jusqu'à ce que ça soit tendre. Ajoutez les clovisses entières et faites cuire encore cinq minutes. Au moment de servir, ajoutez le lait et les biscuits au soda réduits en poudre, ou simplement brisés et trempés dans un peu de lait.

POISSON BOUILLI.

$\frac{1}{8}$ livre de porc.
1 chopine de lait.
2 biscuits au soda.
5 pommes de terre.
1 oignon.
Sel et poivre.
1 tasse de poisson préparé (le haddock est préférable).

Coupez le porc en tranches étroites et minces. Faites fondre le gras et enlevez la viande. Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux carrés et les oignons tranchés bien fin. Couvrez avec de l'eau bouillante; ajoutez du sel et poivre au goût; laissez cuire vingt à trente minutes, jusqu'à ce que ça soit tendre. Faites cuire le poisson séparément, coupé en petits morceaux, puis ajoutez-le au reste. Laissez cuire encore dix minutes. Au moment de servir, ajoutez le lait et les biscuits au soda réduits en poudre.

REMARQUE.—On peut se servir du poisson salé. Faites-le tremper pendant la nuit. Il n'est pas nécessaire de le faire cuire séparément, mais ajoutez-le en même temps que les pommes de terre.

On peut aussi préparer le blé d'inde de la même manière, en ajoutant une boîte de blé d'inde au lieu du poisson.

POTAGE AUX PANAIS.

5 moyens panais.
1 gros oignons.
6 pommes de terre.
1 chopine de lait riche.
Lard salé.
Poivre et sel.

Faites fondre le gras de quatre tranches de lard salé; enlevez la viande et ajoutez les oignons tranchés ainsi que les panais et les pommes de terre coupés en petits morceaux carrés. Ajoutez assez d'eau pour couvrir; sel et poivre au goût. Laissez cuire vingt minutes ou jusqu'à ce que ça soit tendre, mais pas pâteux. Ajoutez le lait et laissez bouillir une minute avant de servir. Servez avec des biscuits au soda. On peut omettre l'oignon.

HACHIS DE BŒUF EN CONSERVE AVEC ŒUFS POCHÉS.

Un repas populaire chez plusieurs est le hachis de bœuf en conserve, avec des œufs pochés sur le hachis. On met quelques fois une tranche de pain rôti sous le hachis. Cela fournit le moyen de n'employer qu'une petite quantité de hachis qui autrement serait insuffisant pour un repas.

Les ménagères emploient souvent des restes d'autres viandes de cette façon, en les hachant après les avoir assaisonnés, on sert ces restes dans des plats individuels, couverts d'un œuf poché ou brouillé.

POMMES DE TERRE AU GRATIN.

Pommes de terre.
1 oignon.
Lait.
Biscuits au soda pilés.
Poivre et sel.

Pelez et tranchez bien mince assez de pommes de terre pour presque remplir un plat de trois chopines. Mettez un rang de pommes de terre et quelques tranches d'oignon. Saupoudrez de biscuits et parsemez de beurre; poivre et sel, et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli. Mettez beaucoup de beurre sur le dessus et couvrez presque le tout avec du lait doux. Couvrez et laissez cuire lentement deux heures.

POMMES DE TERRE HACHÉES.

On peut employer pour ce petit déjeuner, en parties égales, des pommes de terre cuites, hachées en petits morceaux et du poisson ou de la viande froide hachée.

2 tasses de pommes de terre hachées.
2 tasses de viande ou poisson haché.
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poivre.
3 cuillerées à table de gras.
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de sel.

Faire fondre le gras dans une poêle à frire; ajouter les pommes de terre et la viande ou le poisson; verser l'eau bouillante et cuire lentement sans brasser jusqu'à ce que le dessous soit brun. Plier comme une omelette et servir sur une assiette chaude.

POMMES DE TERRE CHARDONNÉES.

Entourez le bord d'un plat avec des pommes de terre pilées; emplissez le plat d'agneau, de veau ou d'autres restes de viande hachés, assaisonnez bien; couvrez le tout de pommes de terre pilées et chardonnez avec un couteau. Mettez au four et laissez brunir.

On peut se servir de restes de pommes de terre ou de viande.

ŒUFS POCHÉS ET JAMBON, SAUCE À LA CRÈME.

On peut faire un mets plus compliqué de viande et d'œufs en mettant un morceau de jambon bouilli, tranché mince, sur une rôtie beurrée, et un œuf poché sur le jambon. Recouvrir le tout d'une sauce à la crème ou de toute autre sauce convenable et bien assaisonnée. On peut employer une tranche de langue au lieu du jambon. On peut aussi, si on le préfère, se servir d'une sauce aux tomates ou de curry.



SALADES





Il est reconnu presque partout aujourd'hui que les salades font un plat désirable pour la diète la mieux réglée.

Quoique ce fut en 1736 qu'on apprit que le scorbut, maladie indiquée par l'inflammation des jointures, l'amollissement et le saignement des gencives, le déracinement des dents, pouvait être prévenu par l'usage du citron, ce n'est que plus tard qu'on y découvrit certaines substances très importantes appelées "Vitamines."

La vitamine C, qu'on trouve dans les légumes et les fruits frais, étant un préventif contre le scorbut, nous comprendrons facilement pourquoi, en en faisant un usage modéré, les salades peuvent aider à nous maintenir dans un bon état de santé.

Une autre raison qui rend les salades très populaires, est qu'elles peuvent être préparées de différentes manières. On peut toujours faire de la variété en apprêtant une salade, le seul point essentiel est de la servir froide, sur un plat joliment décoré.

Quoique les mayonnaises rendent les salades très appétissantes, il ne faut pas oublier qu'elles affectent les légumes. C'est pourquoi il ne faut pas ajouter la mayonnaise trop tôt car les légumes seraient décolorés et fanés au moment de servir. Lorsqu'on emploie du vinaigre et de l'huile, il faut ajouter l'huile avant le vinaigre, autrement l'huile ne se mélangerait pas avec le reste.

MAYONNAISE POUR SALADE No. 1.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de lait.
4 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de sel de céleri.
1 cuillerée à soupe de moutarde.
3 œufs.
1 cuillerée à soupe de sucre.
½ tasse de vinaigre ou le jus d'un gros citron.
Pincée de poivre de Cayenne.

Faites fondre le beurre dans une casserole; ajoutez la farine et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien lié, mais évitez que ça brunisse; ajoutez le lait et laissez chauffer lentement jusqu'à ce que ça soit sur le point de bouillir. Mettez la casserole dans une autre remplie d'eau chaude; battez les œufs, le sel, le poivre, le sucre et la moutarde ensemble et ajoutez le vinaigre ou le jus de citron. Brassez jusqu'à ce que ça bout et épaississez comme une custard molle, environ cinq minutes.

MAYONNAISE POUR SALADE No. 2.

2 cuillerées à thé (combles) de farine *"Royal Household"* d'Ogilvie.
½ tasse de vinaigre.
½ tasse d'eau.
2 cuillerées à soupe de sucre.
1 cuillerée à thé de moutarde.
2 œufs.
½ chopine de crème fouettée.

Mettez le vinaigre et l'eau dans un bain-marie. Mélangez les ingrédients secs. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et ajoutez-les aux ingrédients secs en brassant légèrement. Quand le tout est bien mélangé, ajoutez peu à peu en brassant constamment, au vinaigre chaud. Mettez sur le poêle et laissez bouillir, en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Quand c'est froid, ajoutez la crème, avec une cuillerée à soupe de sucre et battez bien.

MAYONNAISE No. 1.

3 jaunes d'œufs.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de moutarde.
⅛ cuillerée à thé de poivre.
1 cuillerée à soupe de vinaigre Tarragone.
¼ cuillerée à thé de sucre en poudre.
2 tasses d'huile d'Olive.
2 cuillerées à soupe de jus citron.

Mélangez les ingrédients secs; ajoutez les jaunes d'œufs et quand c'est bien mélangé, ajoutez ½ cuillerée à thé de vinaigre. Battez avec un batteur d'œufs jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, puis ajoutez l'huile goutte à goutte, en brassant constamment. Quand le mélange commence à épaissir, éclaircissez-le avec du jus de citron ou du vinaigre. Ajoutez plus d'huile alternativement avec le vinaigre et le citron, jusqu'à ce que le tout soit employé. Brassez et battez constamment. Si on ajoute l'huile trop vite, il se formera des grumeaux. Dans ce cas, prenez un jaune d'œuf frais et froid, battez-le jusqu'à ce qu'il soit épais, et ajoutez-le au mélange, lentement. L'huile doit toujours être bien froide, pendant que vous faites la mayonnaise, mettez le bol contenant le mélange dans un autre bol plus grand rempli de glace pilée. Trop de citron ou vinaigre trop acide. fera une mayonnaise claire; une mayonnaise bien préparée doit être assez épaisse pour se tenir ferme.

MAYONNAISE No 2.

2 jaunes d'œufs crus.
2 tasses d'huile d'olive.
1 cuillerée à thé de moutarde préparée.
Le jaune de deux œufs cuits.
2 cuillerées à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre.
2 cuillerées à soupe de vinaigre.
1 cuillerée à thé de jus de citron.
Sucre.

Mettez le bol à mélange dans un autre bol plus grand rempli de glace pilée. Mettez le jaune d'œuf cru ainsi que les jaunes cuits dans le bol. Mettez un peu d'huile et battez en crème. Ajoutez la moutarde, le sel, le poivre et une pincée de sucre. Puis ajoutez l'huile, goutte à goutte, battant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit épais et un peu brillant. Eclaircissez-le en ajoutant le vinaigre, seulement une goutte à la fois, jusqu'à ce que la mayonnaise soit de bonne consistance, assez épaisse pour se tenir ferme. Ajoutez le jus de citron et au moment de servir, ajoutez les blancs d'œufs bien battus. Gardez cette mayonnaise bien froide.

Si on désire avoir une mayonnaise douce, il faut omettre la moutarde et le poivre. Pour une salade aux fruits, remplacez la moutarde par le sucre.

Si on veut une mayonnaise encore plus douce, il faut omettre la moutarde et le poivre et n'employer que la moitié de la quantité d'huile et de crème.

SAUCE TARTARE.

1 tasse de mayonnaise.
1 cuillerée à soupe de marinade aux concombres (hachés).
1 cuillerée à soupe de câpres.
1 cuillerée à thé de jus d'oignon.

Mélangez bien et gardez dans un endroit frais jusqu'au moment de vous en servir.

SALADE AU POULET.

1 poulet.	Laitue.
Céleri.	Macis.
Mayonnaise.	Câpres.
Crème fouettée.	Sel et poivre au goût.

Nettoyez et préparez le poulet. Mettez-le dans l'eau bouillante et laissez bouillir pendant cinq minutes. Baissez les feux et laissez cuire tranquillement jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

En cuisant de cette manière, la viande brune deviendra presqu'aussi blanche que la viande de la poitrine. Quand le poulet est froid, coupez-le en petits morceaux carrés, ayant soin d'enlever la peau et le gras. Quand c'est prêt à servir, mélangez le poulet avec deux-tiers de céleri blanc coupé en petits morceaux. Assaisonnez de poivre et sel et mêlez la mayonnaise. (Recette donnée ailleurs). Ajoutez de la crème fouettée au goût et versez sur la salade. Servez sur des feuilles de laitue et ornez le plat avec des feuilles de céleri. Mettez des câpres sur le dessus de la salade.

La dinde, le canard et les ris de veau peuvent s'employer à la place du poulet et vous ferez de la SALADE AU CANARD, SALADE A LA DINDE, SALADE AUX RIS DE VEAU.

MAYONNAISE POUR SALADE AUX FRUITS.

Battez une chopine de crème jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse et ajoutez 1 ou deux cuillerées à soupe d'une des deux mayonnaise ci-dessus.

SALADE AU SAUMON.

1 boîte de saumon.
1 tasse de céleri haché.
2 œufs (durs).
1 tasse de mayonnaise.
Olives.
Feuilles de laitue.

Extrayez l'huile du saumon, enlevez les arrêtes et la peau. Mélangez bien avec une fourchette; ajoutez le céleri, un œuf dur haché fin, puis la mayonnaise. Ornez le plat avec des olives et des feuilles de laitue.

SALADE AU CHOU.

Hachez le chou bien fin, mélangez-le avec la mayonnaise et servez sur des feuilles de laitue. Ornez le plat avec des olives et la mayonnaise.

SALADE AUX CONCOMBRES ET A LA LAITUE.

Coupez le concombre et la laitue en tranches bien minces; mélangez avec la mayonnaise et servez comme la salade au chou. On peut ajouter un petit oignon, au goût.

SALADE AUX BETTERAVES.

½ douzaine de betteraves.
Vinaigre.
Concombres (hachés).
Céleri.
Feuilles de laitue.
Persil.

Faites bouillir les betteraves; pelez-les pendant qu'elles sont chaudes; coupez les deux bouts et creusez le centre; couvrez-les de vinaigre et laissez tremper toute la nuit. Quand vous en avez besoin, remplissez-les avec une égale quantité de concombres et de céleri hachés fin. Mettez chaque betterave sur une feuille de laitue et versez dessus la mayonnaise bouillie, puis mettez du persil haché fin.

SALADE AUX POMMES DE TERRE.

6 tasses de pommes de terre (cuites).
1 petit oignon.
Poivre et sel.

Coupez les patates en petits carrés, puis ajoutez l'oignon haché fin; sel et poivre au goût. Mélangez avec la mayonnaise bouillie.

SALADE AUX POMMES DE TERRE No 2.

6 grosses pommes de terre froides, coupés en dés.
2 oignons hachés fin.
4 œufs durs, tranchés.

Mélangez les ingrédients avec des assaisonnements. Mettez sur des feuilles de laitue. Garnissez de mayonnaise et d'olives.

SALADE AUX LÉGUMES (COMBINAISON)

Pour varier les plats, on peut ajouter à la salade de pommes de terre, des légumes froids, coupés en dés, tels que betteraves, carottes ou fèves. Du céleri frais ou des concombres coupés en petits morceaux peuvent aussi être ajoutés à la salade aux pommes de terre. On peut se servir d'autres apprêts.

SALADE AUX BANANES ET AUX ORANGES.

6 oranges.
3 bananes.
½ citron (jus).
½ tasse de jus d'ananas.
½ tasse de sucre.
1 blanc d'œuf.

Pelez et coupez en petits morceaux quatre oranges et les bananes. Mêlez-y le jus de citron, le sucre, un blanc d'œuf battu avec le jus des deux autres oranges. Faites bouillir, coulez et versez sur les fruits; puis ajoutez le jus d'ananas en dernier. Servez froid.

CHANDELLES AUX BANANES.

4 bananes.
1 boîte d'ananas tranché.
2 citrons (jus).
Cerises ou amandes.

Pelez et trempez les bananes dans le jus de citron. Faites un creux au centre de l'ananas et mettez-y la moitié d'une banane debout. Découpez le bout de la banane comme une chandelle et mettez-y une amande ou une cerise. Ajoutez un bâton d'angélique à l'ananas. Servez froid avec de la mayonnaise.

SALADE AUX FRUITS

Ananas.
Dattes.
Figues.
Oranges.
Bananes.
Raisin bleu ou rouge.

Enlevez les noyaux des dattes, ainsi que la pelure et les graines des raisins. Pelez les oranges et enlevez la pulpe de chaque section. Pelez les bananes et coupez en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur. Mélangez les ingrédients préparés avec la mayonnaise. Mettez de la crème fouettée sur le dessus et ornez de cerises Maraschino.

Pour faire une salade, on peut employer tous les fruits désirés.

SALADE AUX LÉGUMES.

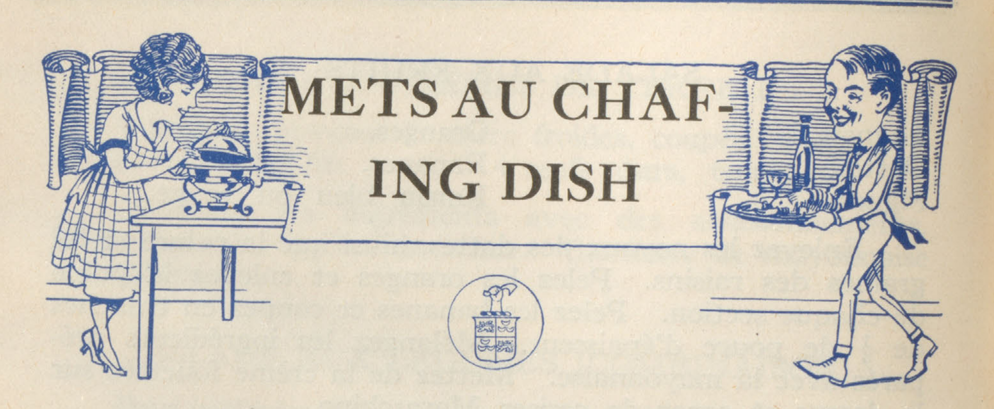
1 boîte de pois verts.
Betteraves bouillies.
1 carrotte cuite (coupée en morceaux de 1 pouce de long).
2 pommes de terre cuites tranchées sur le long.
1 chouxfleur cuit, coupé en morceaux de 1 pouce.
1 boîte de fèves au beurre.

Mélangez bien avec la mayonnaise. Mettez un rang de tranches de betteraves autour du plat. Mettez la salade au centre et la mayonnaise dessus. Ornez d'olives et de radis tranchés. On peut employer tout autre légume, tel que les pommes de terre et les betteraves, coupées en petits morceaux carrés; mais ne brassez pas les betteraves, car la salade serait trop rouge.

SALADE NOUVELLE.

1 tasse de riz.
1 cuillerée à soupe de sel.
2 pintes d'eau bouillante.
2 boîtes de crevettes.

Lavez le riz et ajoutez-le lentement à l'eau bouillante. Ajoutez le sel et laissez bouillir trente minutes, jusqu'à ce que le riz soit mou. Coulez-le et versez de l'eau froide dessus. Lavez les crevettes et coupez-les en deux. Mettez le riz au centre d'un plat et rangez les crevettes autour. Mettez de la mayonnaise au centre du plat et servez froid.



WELSH RAREBIT

1 livre de fromage doux.
1 tasse de crème claire.
2 cuillerées à thé fécule de maïs (cornstarch).
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à thé de moutarde.
1 pincée de poivre de Cayenne.

Faites fondre le beurre dans le chafing-dish; ajoutez la fécule et la moutarde, puis brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; ajoutez la crème lentement et brassez jusqu'à ce que ça épaississe. En dernier, ajoutez le fromage coupé en petits morceaux et brassez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Assaisonnez et servez sur du pain grillé d'un seul côté ou des deux côtés, ou encore versez sur des biscuits au soda grillé. Dans le premier cas, versez sur le côté du pain non grillé. Un bon rarebit doit être bien lié et crémeux. On peut servir huit personnes avec ces quantités.

CRÈME AUX HUÎTRES.

1 douzaine d'huîtres.
2 jaunes d'œufs.
½ tasse de crème.
1 cuillerée à thé de beurre.
Sel et poivre au goût.

Hachez les huîtres bien fin, assaisonnez avec le poivre et le sel. Faites fondre le beurre et ajoutez les huîtres. Laissez mijoter quelques minutes, puis ajoutez les jaunes d'œufs battus avec la crème. Quand les œufs sont pris, servez sur de petits biscuits au soda salés.

HUÎTRES À LA NEWBOURG.

2 tasses d'huîtres. 3 jaunes d'œufs.
1 cuillerée à soupe de beurre. ½ tasse de crème.
Sel et poivre au goût.

Coulez et ôtez les morceaux d'écaille des huîtres. Faites fondre le beurre, puis ajoutez le sel, le poivre, les huîtres et la crème; faites cuire tranquillement pendant six minutes. Battez les jaunes d'œufs avec la crème et versez sur les huîtres. Servez du moment que c'est en crème.

CRÈME AUX CREVETTES AVEC POIS VERTS.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1½ tasse de crème. 1 boîte de pois français.
2 cuillerées à soupe de beurre. 2 œufs.
2 petites boîtes de crevettes. ½ livre de biscuits au soda.

Faites chauffer la crème; ajoutez le beurre et la farine défaits en crème; brassez jusqu'à ce que le tout soit bien lié; puis ajoutez les crevettes, les œufs battus et les pois. Quand c'est bien chaud, servez sur des rôties ou sur des biscuits au soda grillés. Le saumon peut remplacer les crevettes, si on le désire.

HOMARD À LA NEWBOURG.

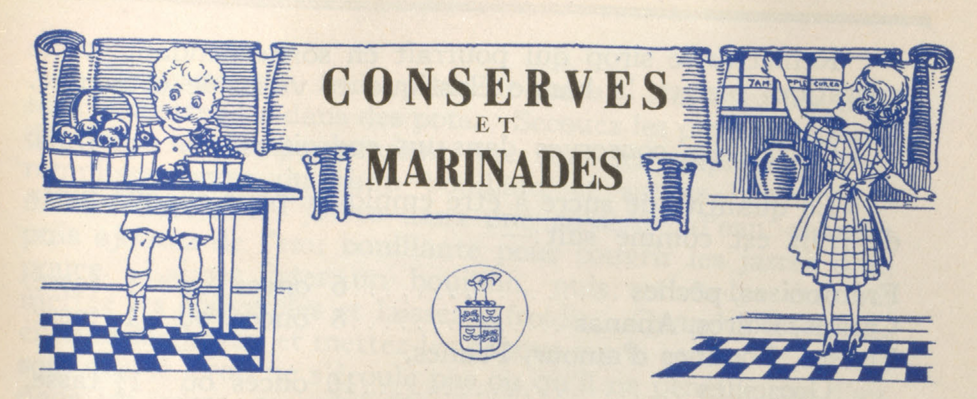
1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
2 tasses de crème. 2 tasses de homard.
2 œufs. ¼ cuillerée à thé de moutarde.
2 cuillerées à soupe de beurre. Sel et poivre rouge.
Sauce Worcestershire.

Mettez la crème dans le chafing-dish, quand elle est chaude, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème, et brassez jusqu'à ce que ça soit bien lié. Ajoutez le homard coupé en petits morceaux et laissez jeter un bouillon. Mettez dedans les œufs battus, assaisonnez avec poivre et sel et la moutarde mêlée avec la sauce Worcestershire. Quand c'est bien cuit, versez sur les biscuits au soda ou les rôties. On peut ajouter une tasse de pois verts si on le désire.

WOODCOCK AUX TOMATES.

1 boîte de tomates, ou deux boîtes de soupe aux tomates.
1 livre de fromage doux, coupé en petits morceaux.
1 cuillerée à thé de beurre. Paprika.
1 œuf. Pincée de soda.

Ajoutez le soda aux tomates; quand c'est chaud, ajoutez le fromage. Dès que le fromage est fondu, ajoutez le beurre, un œuf légèrement battu et du paprika, au goût. Servez sur du pain de son grillé ou des biscuits au fromage salés.



Pour mettre en conserves, on doit choisir des fruits bien frais, de bonne qualité et pas trop murs. S'ils sont trop murs il est très difficile de les stériliser et lorsqu'ils sont en conserves, ils peuvent moisir ou fermenter après un certain temps.

Les meilleures bouteilles à employer sont celles qui ont un grand col et munies de bandes élastiques. Examinez-les avec soin afin qu'elles soient bien propres, qu'il n'y ait pas de fissures à l'entrée, que les couvercles soient bien vissés et les ressorts ainsi que les bandes élastiques en bonne condition.

Pour stériliser les jarres, remplissez-les d'eau froide et mettez-les debout dans un autre vaisseau d'eau froide. Faites chauffer graduellement jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir, puis, au fur et à mesure que vous en avez besoin, retirez-les de l'eau, videz-lez et remplissez-les aussi vite que possible. Si les couvercles en verre sont détachés de la bouteille, ils doivent être stérilisés de la même manière et les bandes élastiques trempées dans l'eau chaude, seulement. Les bouteilles stérilisées doivent être remplies de fruits et puis ajoutez le sirop jusqu'au bord.

Si vous êtes à court de sirop, ajoutez de l'eau bouillante, vu qu'il est esssentiel que la bouteille soit bien remplie.

Passez un couteau ou une cuiller en argent délicatement entre les fruits et la bouteille, une ou deux fois, afin de faire sortir l'air qui pourrait être resté dans la bouteille.

Remettez le sirop qui pourrait en sortir pendant cette opération, mettez la bande élastique et vissez le couvercle.

Gardez les conserves dans un endroit sombre et frais.

La quantité de sucre à être employée pour chaque pinte de fruit est comme suit:—

Framboises, pêches	6 onces ou	$\frac{3}{4}$ tasse.
Cerises, Poires, Ananas	8 onces ou	1 tasse.
Fraises, Pommes d'amour, Prunes, Groseilles	10 onces ou	$1\frac{1}{4}$ tasse.
Coing	12 onces ou	$1\frac{1}{2}$ tasse.

On peut aussi peser les fruits et mettre $\frac{1}{3}$ de leur pesenteur de sucre et environ $2\frac{1}{2}$ tasses d'eau pour chaque livre de sucre.

La meilleure manière de sceller les jarres, bouteilles ou verres est de mettre de la cire entre la jarre et son couvercle; ou encore on peut tremper le dessus de la jarre ou bouteille dans de la cire fondue. Lorsqu'on se sert de bouteilles sans ressort, on peut mettre une mince couche de cire sur les fruits.

CONSERVES AUX FRAMBOISES.

Framboises fraîches — Sucre.

Mettez une tasse de sucre par deux tasses de framboises. Remplissez les pots alternativement avec des framboises et du sucre; mettez-les dans une bouilloire sur le poêle (si vous vous servez de jarre en verre, mettez un petit bâton pour empêcher de casser); emplissez la bouilloire avec de l'eau froide jusqu'au dessus des pots ou jarres. A mesure que les framboises se fixent, remettez des framboises et du sucre jusqu'à ce que les pots soient pleins de jus. Puis mettez les couvercles sur les pots, fermez hermétiquement et laissez cuire encore cinq minutes. Retirez-les de l'eau et placez-les sur une planche, non exposée aux courants d'air.

Un procédé très court pour mettre les framboises, fraises ou mûres en conserve:

Choisissez des fruits frais et sains. Nettoyez-les avec soin et mettez-les dans des pots. Secouez les pots légèrement de temps en temps, pendant que vous les emplissez. Puis remplissez avec du sirop bouillant et scellez hermétiquement. Mettez-les jarres dans une casserole d'eau chaude, puis ajoutez de l'eau bouillante pour couvrir les jarres d'un pouce. Laissez jeter un bouillon, puis retirez-les du feu, mettez les couvercles et laissez refroidir. Quand c'est froid, enlevez les jarres et mettez-les debout sur le couvercle, ayant soin que le sirop ne s'écoule pas ou qu'il ne pénêtre pas d'air dans les jarres, ce qui indiquerait qu'il y a défaut dans les bandes élastiques, le col de la jarre ou son couvercle.

On fait le sirop avec une tasse de sucre et deux tasses d'eau qu'on laisse bouillir pendant dix minutes avant de l'ajouter aux fruits.

CONSERVES AUX FRAISES.

1 pinte de fraises mûres.
1 pinte de sucre granulé.
½ livre de noix, coupées en petits morceaux.
½ livre de raisins épépinés.
2 oranges (l'écorce et la pulpe).
1 citron (l'écorce et la pulpe).

Mélangez dans l'ordre donné et faites cuire lentement pendant vingt minutes. Mettez dans des verres et scellez avec de la cire.

Pour dessert, fouettez ½ chopine de crème, ajoutez un petit verre de conserves et servez.

MARMALADE À L'ORANGE.

6 oranges.
3 citrons.
10 tasses d'eau.
10 tasses de sucre.

Tranchez les oranges et les citrons bien minces; enlevez les graines et faites tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures. Faites bouillir une heure; ajoutez le sucre et laissez bouillir encore une heure ou jusqu'à consistance d'une gelée. Mettez dans des verres et couvrez-les.

GELÉE AUX ÉPICES.

4 livres de pommes.
Sucre.
2 cuillerées à soupe de casse.
1½ cuillerée à soupe de clous ronds.

Coupez les pommes en petits morceaux et couvrez-les avec le vinaigre et l'eau, à peu près moitié de chaque; mettez les pièces dans un petit sac et faites bouillir avec les pommes; égouttez et ajoutez une tasse de sucre pour une tasse de jus, faites cuire jusqu'à consistance d'une gelée; puis ôtez le sac d'épices et mettez dans les jarres.

POIRES AU GINGEMBRE.

4 tasses de gingembre (confiture).

Jus de cinq citrons.	L'écorce de cinq citrons.
Eau chaude.	8 livres de poires.
6 livres de sucre.	2 oranges.

Coupez le gingembre en tranches minces. Extrayez le jus des citrons et des oranges, puis coupez l'écorce en petits fragments. Pelez les poires et coupez-les en travers par tranches. Ajoutez assez d'eau chaude pour faire dissoudre le sucre; quand il est chaud, ajoutez le jus de citron et des oranges, le gingembre, l'écorce des citrons et l'écorce d'orange, puis les poires. Faites cuire tranquillement pendant trois heures. Mettez dans des pots d'une chopine et scellez-les. Gardez dans un endroit frais et sec.

CONFITURES AUX PÊCHES.

Pelez les pêches et mettez dans un vaisseau au-dessus de l'eau bouillante, couvrez bien; une assiette en grès mise dans le vaisseau conservera le jus qui pourra être ajouté au sirop. Laissez cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'on puisse les piquer avec une fourchette. Faites un sirop, une demi-livre de sucre pour une chopine d'eau. Mettez les fruits dans les pots; quand ils sont pleins, versez le sirop chaud dessus. Cette manière est excellente pour tous les gros fruits.

MÉTHODE RAPIDE
CONFITURES AUX POMMES ET ORANGES.

3 tasses de pommes.	3 tasses de sucre.
2 grosses oranges.	½ tasse d'eau.
1 gros citron.	¼ tasse de noix hachées.

Coupez les pommes en petits morceaux. Après avoir enlevé les graines, râpez les oranges et les citrons. Ajoutez le sucre et l'eau. Faites cuire lentement dans un bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour que la cuiller laisse un sillon quand on la retire.

CONSERVES AUX BLUETS OU AIRELLES.

Nettoyez et lavez les fruits avec soin. Mettez-les dans une bouilloire avec juste assez d'eau pour qu'ils ne brûlent pas. N'ajoutez pas de sucre. Faites cuire lentement jusqu'à ce que les fruits soient mous et mettez dans les pots de la manière ordinaire.

On peut faire une confiture à la rhubarbe de la même manière. On ajoute le sucre aux fruits au fur et à mesure que vous en avez besoin.

CHOW-CHOW.

1 mesure de tomates vertes.
½ mesure de tomates mûres. 12 oignons.
3 choux. 1 tasse de sel. 1 tasse de raifort râpé.
6 tasses (3 livres) de sucre brun.
1 cuillerée à soupe de poivre noir.
1 cuillerée à soupe de moutarde.
1 cuillerée à soupe de grains de céleri. Vinaigre.

Hachez et mélangez les tomates, les oignons, les choux et le poivre rouge. Saupoudrez de sel et laissez reposer vingt-quatre heures, puis coulez et mettez dans une casserole avec le raifort râpé, le sucre, le poivre noir, la moutarde et les grains de céleri; couvrez le tout avec du vinaigre et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne clair.

BLE D'INDE EN CONSERVE.

Otez le blé d'Inde d'après les épis, mettez ces épis dans un vaisseau, couvrez-les d'eau froide, faites bouillir vingt minutes et coulez. Mettez le blé d'Inde dans l'eau dans laquelle les épis ont bouilli en proportion de quatre tasses d'eau pour deux tasses de blé d'inde et deux cuillerées à soupe de sucre; faites cuire sur le poêle jusqu'à ce que le blé d'Inde

renfle. Emplissez les jarres en verre, mettez les élastiques et les couvercles et mettez-les encore dans une bouilloire d'eau chaude une heure. Serrez les couvercles, enveloppez dans du papier et mettez-les dans une place fraîche et sombre.

FÈVES EN CONSERVE.

Choisissez de belles fèves tendres. Enlevez les fibres et coupez les fèves 1 pouce de long. Emplissez les jarres avec les fèves, saupoudrez le contenu de chaque jarre avec une cuillerée à thé de sel et remplissez avec de l'eau froide. Laissez reposer toute la nuit, et le matin, comme les fèves auront un peu perdu de leur volume, le contenu d'une jarre sera nécessaire pour remplir les autres. Quand les jarres seront bien pleines, mettez les bandes élastiques et les couvercles pas trop juste, mais assez pour empêcher l'eau d'entrer. Mettez les jarres sur de petits bâtons dans une bouilloire contenant assez d'eau froide pour couvrir presque les jarres. Couvrez la bouilloire et laissez bouillir quatre heures; puis ôtez les jarres, ajustez bien les couvercles, placez-les debout sur le couvercle et laissez refroidir. Voyez à ce qu'il ne sorte pas de liquide et qu'aucun air ne pénètre dans les jarres pendant que vous faites refroidir, car autrement il faudrait vider les jarres et les stériliser de nouveau; ou bien se servir de ces fèves dans un court délai. Si on suit bien les indications données ci-dessus, les fèves pourront être conservées dans un très bon état pendant une année ou deux.

MARINADE AUX CONCOMBRES.

De petits concombres.
1 tasse de moutarde.
1 tasse de sel de table.
1 tasse de sucre brun.
1 gallon de vinaigre.

Mélangez la moutarde, le sel et le sucre; puis ajoutez le vinaigre en brassant constamment jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Pour chaque quatre pintes de concombres, préparez un gallon d'eau bouillie, dans laquelle vous faites dissoudre 2 cuillerées à thé d'alun. Asséchez les concombres et laissez-les reposer toute la nuit dans la solution ci-dessus; puis coulez-les, asséchez-les et couvrez-les de vinaigre. Gardez-les bien couverts. Ils peuvent se conserver indéfiniment.

MARINADE AUX OIGNONS.

1 gallon de petits oignons.
1 tasse de sel.
2 pintes de vinaigre.
1 tasse de sucre.
1 paquet d'épices pour marinades.

Pelez de petits oignons blancs; saupoudrez de sel et laissez-les reposer environ douze heures. Retirez-les du sel et égouttez-les.

Mettez le vinaigre, les épices et le sucre dans une casserole et laissez bouillir. Ajoutez les oignons. Mettez dans les pots pendant que c'est chaud.

MARINADE AUX TOMATES.

1 mesure de tomates vertes.
6 gros oignons.
1 tasse de sel.
8 tasses d'eau.
4 tasses de vinaigre.
2 livres de sucre brun.
¼ livre de moutarde.
2 cuillerées à soupe de cannelle.
2 cuillerées à soupe de toutes les épices.
2 cuillerées à soupe de clous.
2 cuillerées à soupe de gingembre.
1 cuillerée à thé de poivre de Cayenne.

Tranchez les tomates et les oignons, saupoudrez-les de sel et laissez reposer toute la nuit; coulez-les bien le lendemain matin et mettez dans une bouilloire en porcelaine avec de l'eau et du vinaigre; laissez le mélange bouillir 15 minutes. Egouttez et couvrez de vinaigre; puis ajoutez les autres ingrédients et laissez bouillir encore 15 minutes. Si on le préfère, les épices foncées peuvent être mises dans un sac.

MARINADE À LA MOUTARDE.

1. Saumure— 1 chopine de sel. 4 pintes d'eau.
2. Légumes.
   1 pinte de petits concombres.
   1 pinte de concombres tranchés.
   1 pinte de tomates vertes tranchées.
   1 gros choufleur, coupé en petits morceaux.
   1 pinte de petits oignons. 3 piments verts coupés fin.
3. Vinaigre à marinades.
   1 tasse de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
   1 tasse de sucre. 6 cuillerées à soupe de moutarde.
   1 cuillerée à soupe de curcuma. Vinaigre.

Préparez les légumes; mettez-les dans la saumure et laissez-les toute la nuit. Coulez-les, ébouillantez-les et coulez-les de nouveau.

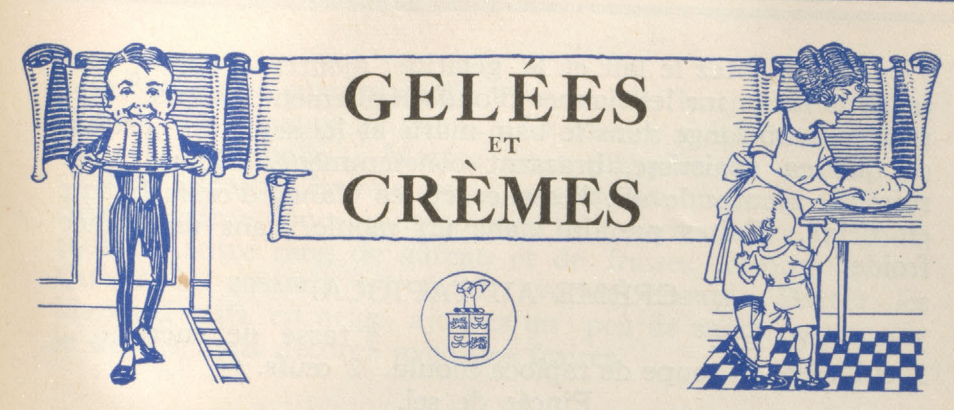
Mélangez les ingrédients secs du vinaigre à marinades. Ajoutez assez de vinaigre pour en faire deux pintes. Faites chauffer jusqu'à ce que ça bout, en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe; puis ajoutez les légumes.

On peut remplacer la pinte de petits oignons par un choufleur.

MARINADES SUCRÉES.

4 tasses de vinaigre.
4 tasses de sucre brun.
Toutes sortes d'épices et cannelle.
2 cuillerées à soupe de clous ronds.
7 livres de fruit, écorce de melon d'eau et des concombres murs (ôtez les graines).

Faites bouillir les fruits jusqu'à ce qu'on puisse les piquer avec une paille; mettez-les dans des pots; faites bouillir les autres ingrédients quelques minutes; versez sur les fruits quand c'est chaud et mettez de côté.



GELÉE AUX FRUITS.

$\frac{3}{4}$ boîte de gélatine.
2 tasses d'eau froide.
2 tasses d'eau bouillante.
Le jus d'un citron.
3 oranges.
2 bananes.
$\frac{1}{2}$ livre de raisin Malaga.
6 figues.
10 noix Grenoble (anglaises).

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau froide, puis ajoutez l'eau bouillante et le jus du citron. Coupez les fruits et les noix en petits morceaux; ôtez les graines des raisins et brassez le tout dans la gélatine. Mettez dans un moule et quand c'est bien pris, servez avec de la crème fouettée.

CRÈME CUITE AU FOUR.

2 tasses de lait.
4 œufs.
1 tasse de sucre.
Essence de vanille.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et brassez-les dans le lait bouillant; continuez de brasser jusqu'à ce que les œufs et le lait soient pris; laissez refroidir et ajoutez l'essence de vanille. Battez les blancs d'œufs en neige et mettez sur le dessus de la custard. Vous pouvez mettre ce mélange soit dans un grand plat ou dans des verres à custard.

CRÈME ESPAGNOLE.

$1\frac{1}{2}$ cuillerée à soupe de gelatine.
3 tasses de lait.
Trois jaunes d'œufs.
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre (petite).
$\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de vanille.
Trois blancs d'œufs.

Ebouillantez le lait et la gélatine; ajouter le sucre; versez lentement sur les jaunes d'œufs légèrement battus. Remettez le mélange dans le bain-marie et laissez cuire jusqu'à ce que ça épaississe, brassant constamment. Quand c'est refroidi, ajoutez le sel, l'essence et les blancs d'œufs battus en neige. Faites prendre dans un moule, dans une place froide.

CRÈME AU TAPIOCA.

2 tasses de lait.
2 cuillerées à soupe de tapioca moulu.
½ tasse de sucre.
2 œufs.
Pincée de sel.

Faites cuire le lait, le tapioca et le sucre environ dix minutes dans un bain-marie. Ajoutez les jaunes d'œufs battus et une pincée de sel; puis les blancs d'œufs battus en neige. Quand c'est refroidi, versez sur des confitures aux pêches, coupées en petits morceaux.

Servez avec de la crème fouettée, si vous le désirez.

BLANC-MANGE.

4 tasses de lait.
1 tasse de sucre.
Une petite poignée de mousse d'Irlande.
Essence de citron.

Lavez bien la mousse, mettez dans un vaisseau et versez le lait dessus. Mettez ce vaisseau bien fermé dans un autre vaisseau rempli d'eau bouillante, laissez reposer jusqu'à ce que la mousse épaississe le lait; puis coulez dans un tamis bien fin; ajoutez le sucre et l'essence au goût. Mouillez le moule dans l'eau froide, versez le blanc-mange dedans et mettez-le au froid jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Décollez les côtés du moule et tournez-le dans un plat en porcelaine ou en cristal. Servez avec du sucre et de la crème.

CHARLOTTE AUX FRAISES.

4 tasses de lait.
6 œufs.
¾ tasse de sucre.
Crème douce.
Fraises.
Gâteau d'éponge (recette donnée ailleurs).

Faites une custard molle avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et l'essence au goût. (La recette a été donnée pour une custard molle.) Mettez dans un plat en cristal un rang de gâteau d'éponge coupé en tranches que vous trempez dans la crème douce, puis un rang de fraises sucrées au goût; puis un autre rang de gâteau et de fraises, comme avant. Quand la custard est froide, versez dessus. Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez un peu de sucre, mettez sur le dessus, puis décorez avec des fraises.

GELÉE AUX POMMES.

On peut faire une bonne gelée avec des pommes d'amour ou toute autre pomme juteuse.

Lavez et asséchez les pommes; enlevez la tête et la queue et toutes les parties qui pourraient être gâtées; coupez en quatre, excepté dans le cas des pommes d'amour, lesquelles doivent rester entières. Mettez dans une bouilloire et ajoutez assez d'eau froide pour couvrir presque les pommes. Couvrez et laissez cuire lentement jusqu'à ce que les pommes soient molles; écrasez-les et coulez-les dans un couloir; il ne faut pas presser les pommes, car le gelée ne serait pas aussi claire. Ensuite, laissez égoutter le jus à travers une double épaisseur de toile à fromage. Si le jus n'est pas assez clair, passez-le de nouveau à travers la toile à fromage. Faites bouillir le jus coulé vingt minutes ou jusqu'à ce qu'il commence à prendre. Vous pouvez voir si la gelée est faite en en mettant une pleine cuillerée à thé dans une soucoupe. Mettez-la dans un endroit frais et laissez reposer une minute, puis enlevez le dessus avec une cuiller. Quand la gelée commence à prendre, mesurez le jus et ajoutez une quantité égale de sucre chaud; faites bouillir cinq minutes; écumez et mettez tout de suite la gelée dans les verres, que vous aurez trempés dans l'eau chaude. Laissez reposer vingt-quatre heures, puis couvrez ou scellez avec de la cire et mettez-la dans un endroit frais et sec.

La gelée aura une meilleure couleur si les pommes sont pelées et si on prend soin de ne pas laisser brunir le sucre en le faisant chauffer.

GELÉE AUX FRAMBOISES.

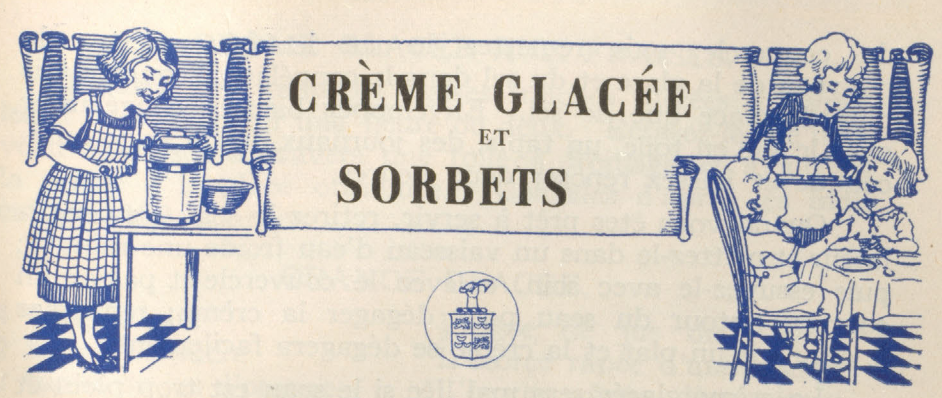
Préparez de la même manière que la gelée aux pommes; mettez deux fois plus de pommes que de framboises.

GELÉE AUX GROSEILLES.

Choisissez de belles groseilles, moitié rouges et moitié blanches. Faites une gelée d'une belle couleur claire. Il ne faut pas enlever la queue des groseilles. Lavez-les et coulez-les, puis écrasez-les quelques-unes à la fois, dans le fonds d'une bouilloire, en vous servant d'un pilon en bois. Faites cuire lentement jusqu'à ce que les groseilles se décolorent; coulez-les et laissez égoutter le jus à travers une double épaisseur de toile à fromage. Mesurez, faites chauffer jusqu'à ce que ça commence à bouillir; laissez bouillir cinq minutes. Suivez le même procédé que pour la gelée aux pommes, pour voir si la gelée est prête; puis ajoutez une quantité égale de sucre chaud et laissez bouillir trois minutes; écumez et versez dans des verres. Laissez reposer vingt-quatre heures, couvrez ou scellez.

GELÉE AUX RAISINS.

Prenez des raisins, lavez-les et enlevez la queue. Faites chauffer lentement jusqu'à ce que ça commence à bouillir; pilez-les et laissez bouillir trente minutes; puis coulez et suivez le même procédé que la gelée aux groseilles.



MANIÈRE DE CONGELER LES CRÈMES.

Il faut un congélateur, de la glace, du gros sel, un sac en toile, une casserole et un maillet en bois.

Si la glace est en gros morceaux, mettez-la dans le sac et pilez-la avec le maillet.

Mettez le seau dans le congélateur, mettez-y le batteur et quand le tout est bien ajusté, donnez un tour de manivelle afin de vous assurer que le tout est en bon ordre; puis versez-y le mélange.

Il ne faut pas remplir le seau plus qu'aux trois quarts, vu que le mélange devient plus volumineux pendant la congélation.

Mettez trois fois plus de glace que de sel et paquetez bien entre le seau et le congélateur, ayant soin que la glace dépasse le mélange.

Quand le tout est bien ajusté, tournez la manivelle lentement mais assidûment d'abord, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir; puis tournez plus rapidement ensuite. Ajoutez plus de glace et de sel au fur et à mesure que besoin il y a mais ne retirez pas l'eau salée du seau avant que le mélange soit congelé.

Quand le mélange devient très difficile à tourner, c'est qu'il est congelé; alors, retirez l'eau, ôtez le couvercle du seau, enlevez le batteur et, avec une cuiller en bois, décollez la crème des bords et paquetez bien. Mettez un bouchon dans le trou

du couvercle, puis remettez le sur le seau; mettez de nouveau de la glace et du sel dans le congélateur, quatre fois plus de glace que de sel. Enveloppez bien le congélateur avec le sac en toile, un tapis, des journaux ou un linge quelconque et laissez reposer deux heures.

Quand vous êtes prêt à servir, retirez le seau du congélateur et mettez-le dans un vaisseau d'eau froide une minute; puis essuyez-le avec soin, enlevez le couvercle et passez un couteau autour du seau pour dégager la crème; renversez le seau sur un plat et la crème se dégagera facilement.

La crème glacée sera mal liée si le seau est trop plein et aussi si on emploie trop de sel pendant la congélation.

Quand il fait très chaud, il faut renouveler le sel et la glace trois fois et voir à ce que le linge qui enveloppe le congélateur soit froid et humecté avec la saumure du congélateur.

CRÈME GLACÉE.

1 pinte de lait.
1 pinte de crème.
1 cuillerée à thé de gélatine.
2 tasses de sucre.
Pincée de sel.
Essence.

Mettez la gélatine dans un peu d'eau froide et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle gonfle et devienne molle; puis coulez le surplus d'eau.

Mettez le lait dans un bain-marie et quand il commence à s'échapper un peu de vapeur, ajoutez la gélatine, le sucre et le sel et brassez jusqu'à ce que le tout soit dissous. Laissez refroidir, puis ajoutez la préparation à la crème et brassez. Ce procédé fait une crème à la glace ordinaire, à laquelle vous pouvez ajouter différentes essences ou fruits, tel que préféré.

Pour les quantités données ci-dessus, on peut ajouter une cuillerée à soupe de vanille ou toute autre essence, au goût.

Laissez refroidir le mélange et congelez tel qu'indiqué ci-dessus.

CRÈME GLACÉE AUX BANANES.

Pelez et écrasez bien trois ou quatre bananes, que vous ajoutez au mélange ci-dessus. Congelez tel qu'indiqué.

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES.

Ecrasez une pinte de fraises fraîches sucrées; couvrez-les et laissez reposer une heure ou deux. Ecrasez-les de nouveau et passez à travers une toile à fromage et ajoutez à la crème à la glace ordinaire. Congelez d'après les indications déjà données.

ORANGE GLACÉE.

4 tasses d'eau.
2 tasses de sucre
2 tasses de jus d'orange.
½ tasse de jus de citron.
L'écorce râpée d'une orange.
L'écorce râpée d'un citron.

Faites un sirop avec le sucre et l'eau. Faites bouillir quinze minutes; ajoutez le jus d'orange et de citron et puis les écorces râpées. Congelez d'après les directions déjà données et servez dans des verres.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE.

3 tasses de crème.
1 tasse de lait.
1 tasse de sucre (comble).
1 cuillerée à soupe de vanille.
2 œufs.

Battez les œufs; mélangez tout ensemble et congelez d'après les directions. Toute autre sorte d'essence peut être employée à la place de la vanille, si on le préfère.

ANANAS GLACÉ.

2 tasses d'ananas frais ou 1 boîte d'ananas râpé.
3 tasses de sucre.
Le jus d'un citron.
8 tasses de lait.
1 cuillerée à soupe de vanille.

Mélangez et congelez comme la crème à la glace. On peut remplacer l'ananas par des fraises ou tout autre fruit.

SORBET AU CITRON No 1.

2 pintes de lait.
4½ tasses de sucre.
Le jus de 6 citrons.
3 blancs d'œufs.
Pincée de sel.

Mélangez le jus de citron avec le sucre et brassez constamment en y ajoutant le lait peu à peu. Si on ajoute le lait trop vite, le mélange sera mal lié et aura une mauvaise apparence, quoique cela n'affecte pas la qualité du sorbet. Ajoutez le sel et congelez un peu. Quand le mélange commence à épaissir, ajoutez les blancs d'œufs bien battus; puis continuez à congeler de la manière ordinaire.

SORBET À LA CRÈME DE CITRON.

2 pintes de lait. 2 livres de sucre.
1 chopine de crème épaisse. Le jus de 5 ou 6 citrons.
Pincée de sel.

Mettez d'abord le lait et la crème au froid. Mélangez le jus de citron avec le sucre et brassez constamment en y ajoutant le lait peu à peu; puis ajoutez la crème et le sel. Congelez d'après les directions données.

On peut ajouter un peu d'écorce de citron râpé, si on veut avoir plus d'essence.

SORBET AU CITRON No 2.

4 citrons. 2 tasses de sucre. 4 tasses d'eau bouillante.

Découpez et pelez l'écorce de deux citrons, bien mince, et faites attention de ne pas mettre la partie pâle de l'écorce. Mettez ces pelures dans un bol. Ajoutez l'eau bouillante et laissez reposer dix minutes. Il faut que ça soit bien couvert. Coupez les citrons par moitié, ôtez les noyaux, extrayez-en le jus et ajoutez le avec le sucre à l'eau. Ajoutez plus de sucre, si c'est nécessaire et faites un sirop. Quand c'est froid, coulez à travers un tamis dans le moule et faites congeler.

SORBET À L'ANANAS.

Remplacez la quantité de citrons donnée dans la recette pour sorbet au citron No 1 par le jus de deux citrons et une boîte d'ananas râpé.

On peut couler le jus, si on le veut très clair.

SORBET AUX FRAISES.

3 tasses de jus de fraises.
2 tasses de sucre.
3 tasses d'eau.
Le jus de deux citrons.

Faites bouillir l'eau et le sucre ensemble pendant 25 minutes; ajoutez le jus de citron et de fraises; coulez et congelez. On fait le sorbet aux framboises de la même manière.

CAFÉ PARFAIT.

3 tasses de crème.
1 tasse de sucre.
½ tasse de café fort (clair et froid).

Fouettez la crème bien épaisse; ajoutez le sucre et le café un peu à la fois, pendant que vous fouettez. Mettez dans un moule et paquetez vite avec de la glace pilée fin et du gros sel. En hiver, la neige est mieux que la glace. Ceci doit toujours être prêt avant que la crème soit fouettée.

VIN AU RAISIN SAUVAGE.

Otez les queues des raisins et les parties gâtées. Pour un gallon de raisin mettez un gallon d'eau bouillante. Laissez reposer pendant toute une semaine sans brasser, puis coulez-le. Pour chaque gallon de jus mettez quatre livres de sucre blanc. Mettez cela dans une grande jarre en grès. Quand le tout aura suffisamment fermenté, coulez et mettez en bouteilles. Si vous le filtrez avant de le mettre en bouteilles, il sera beaucoup plus clair. Plus il est vieux, meilleur il est.

SIROP DE FRAMBOISES.

Quatre pintes de framboises rouges pour une pinte de vinaigre blanc. Laissez reposer quatre jours, puis coulez. Pour chaque chopine de jus mettez une livre de sucre granulé. Faites bouillir vingt minutes, et puis mettez en bouteilles. Gardez dans un endroit frais et sec.



Les mesures les plus importantes sont nécessaires pour la préparation de la nourriture des malades. Le plus souvent la diète est préférable aux médicaments. Une nourriture saine, la meilleure préparation, un service prompt et délicat, sont les qualités essentielles.

Il ne faut jamais consulter le malade pour le menu. Variez les mets et cela lui aiguisera l'appétit.

Premièrement, préparez le cabaret avec beaucoup de soin, mettez toujours une serviette sans taches, puis choisissez toujours les plus jolis et les plus petits plats, placez-les d'une manière convenable. Servez les mêts chauds dans des plats chauds et les mêts froids dans des plats froids.

CAFÉ DE CROÛTE DE PAIN.

3 tranches minces de pain. 3 tasses d'eau. Sel.

Les croûtes de pain brun Boston ou pain brun contenant de la mélasse ou extrait de malt font un bon café, et si on y ajoute un peu de café, servi avec du bon lait ou de la crème, il est difficile de le distinguer du vrai café.

Faites sécher le pain au fourneau; puis faites-le griller. Mettez dans un bol; versez de l'eau bouillante dessus et laissez reposer. Coulez une tasse de liquide, ajoutez un peu de sel ou du lait et du sucre, suivant le goût. Servez de suite.

CAFÉ DE SON.

2 pintes de son de blé.
2 œufs.
$\frac{2}{3}$ tasse de sirop jaune.
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau.

Mélangez le sirop avec l'eau; ajoutez aux œufs bien battus; battez avec le son jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Faites sécher au fourneau; écrasez-le bien fin, puis faites brunir sans le faire brûler, comme on fait griller le café ordinaire. Mettez une cuillerée à soupe de cette préparation pour chaque tasse. Faites bouillir tranquillement 15 minutes. Si on le désire, on peut ajouter du café—une bonne proportion est une mesure de café pour quatre mesures de la préparation ci-dessus.

THÉ DE BŒUF.

1 livre de bœuf maigre.

Coupez en petits morceaux. Mettez dans une jarre en verre sans eau. Fermez hermétiquement. Mettez dans une casserole d'eau froide. Faites cuire pendant trois ou quatre heures, jusqu'à ce que le jus en soit extrait et que la viande soit blanche. Quand c'est froid, écumez et coulez. Ajoutez du sel au goût. Servez froid ou chaud.

AUTRE THÉ DE BŒUF.

2 livres de bœuf maigre dans la ronde.
Sel et poivre.

Otez tous les petits morceaux de gras; faites griller sur un feu vif pendant quatre minutes en tournant constamment. Coupez par morceaux d'un pouce carré; battez chaque morceau deux ou trois fois, puis extrayez-en le jus dans un pressoir pour la viande. Mettez ce jus dans des tasses bien chaudes. Assaisonnez au goût et servez chaud.

EAU D'ORGE.

2 cuillerées à soupe d'orge perlé d'Ogilvie.
4 tasses d'eau.

Mettez l'orge dans l'eau froide; laissez jeter un bouillon et faites cuire cinq minutes; ôtez l'eau et rincez l'orge dans l'eau froide. Remettez sur le poêle et ajoutez une pinte d'eau. Faites bouillir et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Sucrez et mettez de l'essence, si vous le désirez.

EAU DE RIZ.

2 cuillerées à soupe de riz.
4 tasses d'eau bouillante.
Essence.
Sucre.
1 cuillerée à thé de sel.

Faites blanchir le riz, coulez et ajoutez l'eau bouillante. Faites cuire une heure et quart en laissant mijoter seulement. Coulez encore, ajoutez le sel et servez-vous-en au besoin. Le sucre et l'essence peuvent être ajoutés au goût. L'eau de riz peut être mélangée avec du lait et souvent on la mélange au bouillon de poulet.

PETIT LAIT AU VIN.

2 tasses de lait.
1 tasse de vin Sherry.

Faites jeter un bouillon au lait, puis ajoutez le sherry; faites encore jeter un bouillon et coulez dans un linge à fromage.

GELÉE AU RIZ.

2 cuillerées à soupe de farine de riz.
1½ tasse d'eau bouillante.

Mélangez la farine avec assez d'eau pour en faire une pâte claire; puis ajoutez l'eau bouillante. Sucrez au goût et faites bouillir jusqu'à ce que le riz soit transparent. Si le plat est préparé pour une personne qui souffre de trouble intestinal, ajoutez un bâton de cannelle. Si c'est pour un cas de fièvre, quand c'est cuit, ajoutez un peu de jus de citron. Faites prendre dans un moule.

EAU ALBUMINÉE.

1 blanc d'œuf.
1 verre d'eau froide.

Brassez le blanc d'œuf avec une fourchette en argent et ajoutez l'eau sucrée et de l'essence au goût. Mélangez bien.

SOUPE AUX AMANDES.

½ livre d'amandes.
2 tasses de lait.
2 cuillerées à soupe de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
2 tasses de lait chaud.

Faites blanchir les amandes, pilez-les et ajoutez les deux tasses de lait graduellement. Quand elles sont bien pilées, comme une pâte molle et que tout le lait est employé, coulez à travers une toile à fromage. Sucrez et salez au goût, puis ajoutez le mélange d'amandes et faites jeter un bouillon. Servez chaud.

BOUILLON DE POULET.

1 poulet de quatre livres. 2 pintes d'eau. Sel et poivre.

Coupez le poulet dans les jointures et enlevez la peau et le gras; cassez les os et mettez dans une casserole; versez l'eau dessus. Laissez reposer une heure, puis laissez mijoter pendant trois heures. Coulez le bouillon, faites-le refroidir, dégraissez-le et assaisonnez au goût. Vous pouvez le servir chaud ou froid.

CRÈME CUITE AU POULET.

½ tasse de mie de pain.
2 jaunes d'œufs.
Pincée de sel de céleri.
1 tasse de lait.
2 cuillerées à soupe de blanc de poulet haché.
Pincée de sel.

Prenez la mie de pain rassis et mettez-la avec le poulet haché. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés; ajoutez le sel, le sel de céleri et le lait. Mettez ceci avec les autres ingrédients et mêlez bien le tout ensemble. Remplissez un bol à custard avec ce mélange, mettez-le dans un vaisseau rempli d'eau chaude et faites cuire dans un fourneau modéré jusqu'à ce qu'il soit pris. Servez chaud.

GRUAU À LA FARINE D'AVOINE.

½ tasse de farine d'avoine.
6 tasses d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de sel.
Sucre.
Crème ou lait.

Ajoutez le sel à l'eau bouillante; brassez dans la farine d'avoine et faites cuire dans un bain-marie pendant deux heures et demie. Retirez du feu et coulez. Quand vous préparez le gruau pour un malade, prenez une demi-tasse de gruau, mélangez avec une demi-tasse de crème claire et deux cuillerées à soupe d'eau bouillante, puis sucrez au goût.

Un pincée de muscade râpée ou de cannelle est souvent préférée. Les autres gruaux sont préparés de la même manière.

LIMONADE À LA GRAINE DE LIN.

2 cuillerées à soupe de graine de lin.
4 tasses d'eau bouillante. 1 tasse de sucre.
Le jus et l'écorce râpée de trois citrons.

Faites blanchir la graine de lin. Mettez-la dans un vaisseau avec de l'eau bouillante et laissez mijoter pendant trois quarts d'heure, puis ajoutez le sucre et l'écorce râpée des citrons. Laissez reposer quinze minutes; coulez et ajoutez le jus des citrons. Servez chaud ou froid.

Pour un mauvais rhume, prenez une cuillerée à thé toutes les demi-heures.

LAIT DE POULE.

1 œuf. 1 cuillerée à thé de sucre. 1 tasse de lait.

Ajoutez le sucre à l'œuf et battez jusqu'à ce qu'il soit bien léger et crèmeux. Si on le désire, on peut ajouter un peu de muscade râpée. Puis en dernier, ajoutez le lait.

On peut aussi quelquefois remplacer le lait par de la crème ou une cuillerée à scupe de vin ou brandy.



BONBONS





CARAMELS AU CHOCOLAT.

1 tasse de lait ou crème.
3 tasses de sucre blanc.
4 onces de chocolat non sucré.
½ tasse de beurre.

Mélangez tous les ingrédients ensemble et laissez-les bouillir en brassant peu jusqu'à ce qu'ils soient cassants quand vous en jetez dans l'eau froide. Mettez dans un plat profond et beurré et quand il commence à refroidir, marquez pour pouvoir le casser par carrés.

BOULETTES AU CHOCOLAT.

2 tasses de sucre blanc.
½ tasse d'eau.
Vanille.
Chocolat non sucré.

Faites bouillir le sucre et l'eau sans brasser, jusqu'à ce que le sirop fasse des fils; versez dans un plat froid et laissez refroidir cinq minutes; battez cela en crème en y ajouant la vanille. Formez des petites boulettes et mettez-les sur un papier beurré. Faites dissoudre le chocolat et gardez-le sur la vapeur. Prenez ces boulettes avec une grande épingle et saucez les dans le chocolat dissous. Prêt à servir après vingt minutes.

Si on le désire, on peut mettre une noix au centre des boulettes avant de les plonger dans le chocolat.

GRENOBLES À LA CRÈME.

1 blanc d'œuf.
Grenobles.
Sucre en poudre, environ 1 livre.
1 cuillerée à soupe de beurre.
Essence.

Battez l'œuf, le beurre et l'essence (environ ½ cuillerée à thé de vanille), jusqu'à ce que ça soit bien mélangé. Ajoutez le sucre, seulement un peu à la fois, jusqu'à que le mélange soit assez dur pour en faire de petites boules; aplatissez-les un peu et de chaque côté mettez la moitié d'une noix Grenoble.

Les Grenobles peuvent être remplacées par des dattes.

SOUFFLES AU SUCRE D'ÉRABLE

½ livre de sucre d'érable.
½ livre de sucre brun.
Deux blancs d'œufs.
1 tasse de Grenobles (anglaises).
½ tasse de figues hachées.
½ tasse de citron haché.
½ tasse de raisins.
½ tasse d'eau.

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sirop fasse des fils épais. Battez les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez graduellement le sirop chaud dans les blancs; battez-les tout le temps. Quand ce mélange commence à durcir, ajoutez les autres ingrédients. Battez encore jusqu'à ce que le tout se tienne ferme.

Mettez par cuillerées à soupe sur un papier beurré et laissez durcir.

FONDANTS

2 tasses de sucre. ½ tasse d'eau. Essence.

Brassez le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit dissous, puis ôtez la cuiller et laissez bouillir constamment jusqu'à ce que le sirop reste mou dans l'eau. Retirez du feu, laissez refroidir à l'instant; ajoutez l'essence et battez avec une cuiller ou un couteau jusqu'à ce que le mélange devienne comme une masse crèmeuse et puisse se mouler.

KISSES VELOUTES.

1 tasse de mélasse.
3 tasses de sucre blanc.
1 tasse d'eau bouillante.
½ tasse de beurre fondu.
3 cuillerées à soupe de vinaigre.
½ cuillerée à thé de crème de tartre.
¼ cuillerée à thé de soda.
Vanille.

Mettez la mélasse, le sucre, l'eau et le vinaigre ensemble dans un vaisseau en granit; quand ça bout, ajoutez la crème

de tartre; laissez bouillir jusqu'à ce que le mélange casse dans l'eau froide; brassez continuellement pendant la dernière partie de la cuisson. Quand c'est presque cuit, ajoutez le soda et le beurre fondu; faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit cassant. Faites refroidir, étirez en y ajoutant l'essence. Coupez en petits morceaux, enveloppez dans du papier huilé.

SMITH COLLEGE FUDGE.

1 tasse de sucre brun.
¼ tasse de beurre.
½ tasse de crème.
¼ tasse de mélasse.
2 carrés de chocolat.
½ cuillerée à thé de vanille.
1 tasse de sucre blanc.

Mélangez le sucre, le beurre, la crème, la mélasse et le chocolat ensemble; laissez cuire jusqu'à ce qu'il se forme des fils épais; retirez du feu et ajoutez la vanille; brassez constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez dans des plats beurrés.

FUDGE À LA CASSONADE.

2 tasses de sucre. 1 tasse de crème. Pincée de sel.

Mélangez les ingrédients et faites cuire neuf minutes. Retirez du feu et battez le mélange jusqu'à ce qu'il soit froid. Mettez sur un plat et coupez en petits morceaux.

FUDGE DIVINITÉ.

3 tasses de sucre brun.
⅔ tasse d'eau.
⅓ tasse de sirop de maïs.
2 blancs d'œufs.
1 tasse de noix Grenoble hachées.

Faites bouillir le sucre, le sirop et l'eau jusqu'à ce qu'il forme une boule molle dans l'eau froide. Ayez les blancs d'œufs prêts, battus en neige, et lentement, ajoutez au sirop en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange commence à durcir, puis ajoutez les noix. Formez des boulettes ou des carrés.

PASTILLES DE MENTHE.

2 tasses de sucre.
1 cuillerée à soupe de glucose.
½ tasse d'eau.
Huile de menthe.

Faites bouillir le sucre, l'eau et la glucose jusqu'à ce que cette substance reste molle dans l'eau froide; retirez du feu et quand c'est tiède, mettez de l'essence d'huile de menthe. Battez jusqu'à ce que ça soit épais.

Mettez par cuillerées à thé sur un papier beurré.

On peut remplacer l'huile de menthe par trois ou quatre gouttes d'huile de thé des bois.

TIRE À LA MÉLASSE No 1.

1 tasse de mélasse.
3 tasses de sucre.
½ tasse d'eau.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.

Mélangez le sucre avec la crème de tartre, ajoutez la mélasse et l'eau, puis brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous; laissez bouillir sans brasser jusqu'à ce que le mélange soit dur dans l'eau froide. Mettez dans un plat beurré; quand elle est refroidie, étirez-la et coupez-la par bâtons.

TIRE À LA MÉLASSE No. 2.

2 tasses de mélasse.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 tasse de sucre blanc.
¼ cuillerée à thé de soda.
2 cuillerées à thé de vinaigre.

Mettez le beurre dans la bouilloire et faites-le fondre; puis ajoutez la mélasse et le sucre. Laissez bouillir tranquillement environ 20 à 25 minutes et voyez si elle est à point en sautant une éclisse ou une cuiller dans la tire d'abord, puis dans l'eau froide ensuite. Si la tire est cassante, ajoutez le vinaigre, en brassant constamment, puis le soda; mélangez vivement et versez sur un plat bien beurré. Quand la tire commence à durcir sur le bord du plat, relevez les bords et retournez-les au centre; quand c'est assez refroidi, étirez-la jusqu'à ce qu'elle devienne d'une belle couleur. Coupez en petits morceaux, avec des ciseaux ou un couteau bien aiguisé, mettez-la sur un plat beurré et laissez refroidir.

SUCRE À LA CRÈME.

1 livre de sucre d'érable.
½ tasse de lait.
⅛ cuillerée à thé de crème de tartre.

Faites bouillir ensemble jusqu'à ce que, en ayant jeté quelques gouttes dans l'eau froide, il se forme en petites boules. Retirez du poêle et brassez jusqu'à ce qu'il soit en crème.

BONBONS À LA CASSONADE.

2 tasses de sucre brun. ½ tasse de lait ou crème.
Noix Grenoble. Vanille.
Gros comme une noix Grenoble de beurre.

Faites bouillir jusqu'à ce que ça soit grumeleux quand vous en mettez dans l'eau froide; retirez du feu et battez jusqu'à ce qu'il épaississe; puis ajoutez une tasse de noix hachées et de la vanille au goût. Versez dans un plat beurré.

PISTACHES CROQUANTES.

2 tasses de sucre blanc. 1 tasse de pistaches.

Mettez le sucre dans une casserole sur le feu et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Versez le liquide sur les pistaches, placées sur un plat beurré.

MACARONS AUX PISTACHES.

1 cuillerée à soupe de farine *"Royal Household" d'Ogilvie.*
1 tasse de pistaches écalées. 1 tasse de sucre en poudre.
2 blancs d'œufs.

Ecalez les pistaches, enlevez la pelure et coupez-les bien fin; ajoutez le sucre, la farine et les blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le tout soit léger. Couvrez une assiette en fer-blanc, de papier beurré, sur laquelle vous laissez tomber le mélange du bout d'une cuiller. Faites cuire 15 à 20 minutes dans un fourneau pas très chaud.

MACARONS À LA NOIX DE COCO.

Même préparation que les macarons aux pistaches, mais remplacez les pistaches par une tasse de noix de coco râpée bien fin.

On peut aussi employer d'autres noix pour faire des macarons.

SIROP POUR GÂTEAU DE MAÏS CREVÉ.

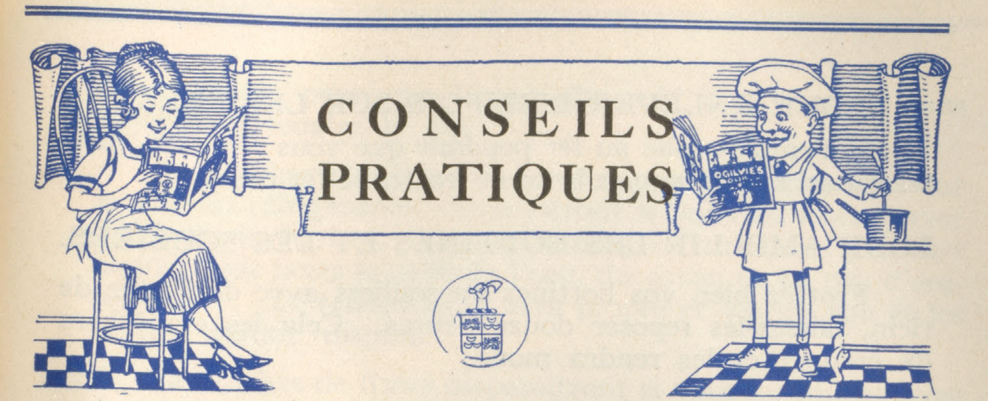
1 cuillerée à soupe de beurre. 1 tasse de sucre.
1 tasse de mélasse.

Faites bouillir jusqu'à ce que ça soit cassant dans l'eau froide. Versez sur le maïs et mettez en boules.

MARSHMALLOWS.

½ livre de gomme arabique blanche. 1 chopine d'eau.
½ livre de sucre fin. 4 blancs d'œufs.

Faites dissoudre la gomme dans l'eau; coulez-la et ajoutez le sucre. Mettez sur le feu et brassez constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange devienne de la même consistance que le miel. Retirez du feu et ajoutez graduellement, en brassant constamment, les blancs d'œufs battus en neige. Continuez de brasser le mélange jusqu'à ce qu'il devienne assez épais et ne colle pas aux doigts; puis versez sur une assiette en fer-blanc, légèrement saupoudrée de fécule de maïs (cornstarch). Quand c'est froid, coupez en carrés.



CIMENT POUR PORCELAINE No 1.

Les porcelaines peuvent être raccommodées en faisant une pâte avec un blanc d'œuf et de la farine. Nettoyez les parties brisées, puis étendez une couche de pâte, en ayant soin de tenir les deux parties ensemble pendant qu'elles sont mouillées. Essuyez la pâte qui s'échappe des côtés. Il faut tenir ou bien attacher en position les deux parties jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

CIMENT POUR PORCELAINE No 2.

Faites vivement une pâte d'une forte solution de gomme et assez de plâtre de paris. Etendez une couche de pâte sur les parties brisées et tenez-les bien attachées. Essuyez le ciment qui s'échappe des côtés et laissez sécher trois ou quatre jours.

POUR ENLEVER LES TACHES DE ROUILLE SUR LE LINGE BLANC.

Le jus de citron avec du sel enlève les taches de rouille sur la toile ou la mousseline, sans affecter l'étoffe. Après avoir humecté les taches avec ce mélange, exposez-les aux rayons du soleil. Deux ou trois applications sont souvent nécessaires.

POUR ENLEVER LES TACHES D'HERBE SUR LE LINGE.

Les taches d'herbe doivent être saturées avec de l'alcool pendant quelque temps, puis lavées à l'eau claire.

POUR ENLEVER L'EMPOIS SUR LES FERS.

Si l'empois colle au fer pendant que vous repassez, mettez du sel sur un papier brun et frottez le fer dessus.

POUR AMOLLIR LES BOTTINES ET LES SOULIERS.

Frottez bien vos bottines ou souliers avec de l'huile de ricin, laissez-les reposer douze heures. Cela les empêchera de craquer et les rendra mous.

HUILE DE CHARBON.

L'huile de charbon est d'une grande utilité aux maîtresses de maison et elle rendra beaucoup de services en maintes circonstances. Une cuillerée à soupe dans une chaudière d'eau bien chaude mettra brillants et clairs les fenêtres, les miroirs et les vitres des câdres. Servez-vous d'un linge petit et propre, trempez-le dans l'eau, tordez-le bien puis frottez les vitres après avoir essuyé le bois du câdre avec un linge huilé chaque côté; puis procédez à l'autre fenêtre et faites de même de chaque côté; ainsi de suite, puis revenez à la première fenêtre, puis essuyez avec un grand linge sec et propre. Il n'y a réellement plus besoin de poli, car les vitres et les miroirs seront brillants et très nets.

L'huile de charbon nettoiera bien vos mains après que vous aurez miné la fournaise ou le poêle. Mettez-en un peu dans l'eau, et puis lavez-vous les mains, puis lavez-les de nouveau dans de l'eau tiède et finalement dans de l'eau bien chaude avec beaucoup de savon, et servez-vous d'une brosse à ongles bien dure. Puis en dernier, frottez-vous les mains avec du jus de citron et de la glycerine, ou seulement du vinaigre. Quand vos mains secront bien lavées, mettez un peu de vinaigre dans la main et frottez bien les deux mains ensemble. Comme le jus de citron, le vinaigre fera disparaître toute rudesse ou décoloration des mains.

Quand le zinc de la cuisine est rouillé, frottez-le avec de l'huile de charbon.

Vous pouvez faire disparaître le craquant des souliers en trempant la semelle dans l'huile de charbon. Mettez

assez d'huile pour que la semellle soit bien imbibée sans toutefois atteindre le cuir.

Les taches blanches qui apparaissent au printemps sur le zinc du réfrigérateur disparaîtront si vous les frottez avec de l'huile de charbon. Laissez le réfrigérateur ouvert plusieurs heures, puis lavez-le avec de l'eau, du savon et un peu d'ammoniaque. Le réfrigérateur sera propre et sentira bon et les taches auront disparu.

Les taches de fruits disparaîtront si vous les frottez avec de l'huile de charbon.

On évite les piqûres de maringouins en se frottant la figure et les mains avec de l'huile de charbon.

POUR DÉTRUIRE LES INSECTES.

On peut détruire les insectes avec de l'alun chaud. Mettez de l'alun dans de l'eau chaude et laissez bouillir jusqu'à ce que l'alun soit dissous. Appliquez chaud avec une brosse où les insectes grimpent et vous les détruirez tout de suite, sans aucun danger pour la vie des personnes et sans faire aucun tort à la propriété.

POUR SE DÉBARRASSER DES RATS.

Tout en se servant de pièges à rats, de chats ou de chiens, on prétend que si vous mettez du chlorure de chaux, les rats ne reviennent jamais la où l'on en met. La seule objection est que le chlorure affecte le fer qui n'est pas peinturé.

POUR DONNER BON GOÛT À LA SOUPE.

Une pelure de navet bien nettoyée et attachée en petit paquet donne un arôme délicieux à la soupe. Les feuilles de céleri ont le même effet.

POUR ENLEVER LES TACHES D'ENCRE SUR LES DOIGTS.

Il y a une manière bien facile pour enlever les taches d'encre sur les doigts. Mouillez les parties tachées et frottez avec le phosphore d'une allumette. Essuyez puis recommencez jusqu'à ce que les taches disparaissent.

POUR DÉGAGER LA CRÈME À LA GLACE OU LA GELÉE DES MOULES.

Pliez un linge chaud autour du moule et puis la gelée ou la crème s'enlèvera facilement.

POUR NETTOYER LES PEINTURES.

Mettez deux onces de soda dans une pinte d'eau chaude, lavez les peintures et rincez avec de l'eau pure; ou encore mettez juste assez d'ammoniaque pour adoucir l'eau, et avec un peu de savon dur, les peintures se nettoieront facilement. Une trop grande quantité d'ammoniaque peut endommager les peintures.

POUR ENLEVER UNE BAGUE TROP PETITE.

Faites-vous tremper les mains dans l'eau très froide pendant quelque temps. Si le jonc est très juste, faites dissoudre un peu d'alun dans l'eau.

POUR FAIRE PÉNÊTRER LES CLOUS DANS LE BOIS DUR.

Mettez du savon sur les clous avant de clouer.

POUR ARRÊTER LE FEU DANS UNE CHEMINÉE.

Jetez du sel sur le feu et arrêtez le courant d'air autant que possible.

POUR LAVER LA VERRERIE.

Mettez un peu d'ammoniaque liquide dans l'eau et la la verrerie deviendra très luisante.

L'ammoniaque est d'une grande utilité pour la maîtresse de maison, il enlève facilement la fumée et la graisse.

POUR LE POLISSAGE DES MEUBLES.

Mélangez de l'huile de lin avec du vinaigre en proportion égale, puis ajoutez un dixième de cette quantité de térébentine et d'acide méthylique.

Brassez bien avant de vous en servir. Servez-vous d'un linge bien mou et polissez avec un autre linge très propre.

POUR ENLEVER LES TACHES D'ENCRE SUR LE PAPIER.

Mettez une cuillerée à thé (plus ou moins) de vinaigre blanc dans un once d'eau de javelle. Appliquez sur la tache et asséchez avec un papier buvard.

Mettez en bouteille, bouchez hermétiquement et gardez la préparation pour plus tard, quand vous en aurez besoin.

L'AMMONIAQUE.

Pour la toilette. Une très petite quantité d'ammoniaque comme une cuillerée à thé dans le bain ou une goutte ou deux dans l'eau de toilette, donnera plus de fraîcheur à la peau—cependant, la meilleure eau pour le visage est l'eau de pluie ordinaire, bien propre.

Pour nettoyer les brosses à cheveux. Mettez un peu d'ammoniaque liquide dans l'eau et trempez les brosses dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient propres; rincez-les; secouez-les et faites-les sécher. Ne vous servez pas de savon.

Pour laver les verres, suivez les directions ci-dessus.

Pour laver les peintures, suivez les directions ci-dessus.

Pour nettoyer les bijoux. Lavez-les dans l'eau avec un peu d'ammoniaque. S'ils sont très sales, frottez-les avec une brosse très douce. Rincez-les dans l'eau froide; laissez-les égoutter sur un linge mou, puis asséchez-les et polissez-les seulement en les secouant délicatement dans une boîte remplie de sciure. Ne frottez pas les bijoux montés avec des pierres précieuses.

Pour nettoyer l'argenterie. Servez-vous d'un bon savonnage chaud avec un peu d'ammoniaque. Lavez vite et rincez; asséchez-les avec une serviette en toile et frottez avec un chamois.

Pour piqûres de maringouins et insectes. Appliquez de l'eau avec un peu d'ammoniaque. Pour cette fin, l'acide

carbolique est d'une grande utilité, vous en ajoutez un vingtième de la quantité d'eau.

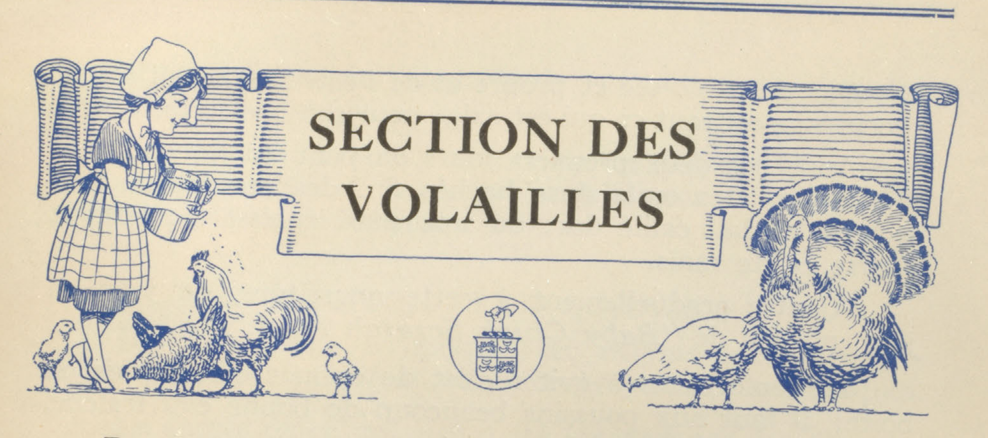
Pour nettoyer les bourrures en cuir. Mettez un peu d'ammoniaque dans l'eau et frottez avec une flannelle bien propre. Finissez avec une application d'une préparation faite moitié huile de pied de bœuf et moitié blanc d'œuf. Frottez bien et polissez avec une toile fine ou une flannelle.

AUTRES MOYENS DE GUÉRIR LES PIQÛRES DE MARINGOUINS ET INSECTES.

1. Appliquez du jus d'oignon.

2. Broyez une feuille de plantain ordinaire et frottez la partie affectée.

3. Faites une forte solution d'alun, à peu près la valeur de dix centins pour une demi-tasse d'eau. Ajoutez un quart de cette quantité de vinaigre aromatisé et un cinquième de glycerine. Mettez en bouteilles et fermez bien. Brassez bien et appliquez sur les piqûres. Cette préparation guérit instantanément.



Pour obtenir une croissance rapide et uniforme ainsi que le maximum de la production à un coût qui garantit des bénéfices:

Ne vous servez que des

ENGRAIS OGILVIE POUR VOLAILLES.

Ces engrais ne sont pas des mélanges préparés à tout hasard et ne contiennent aucun ingrédient inutile ou insignifiant.

Tous ces ingrédients sont soumis à un examen sérieux, préparés avec soin et mêlés de manière à former un engrais convenant en tous points au but qu'on se propose.

Un bon début sauve le poulet.

Baby Chick Scratch Feed assure le début convenable; il est spécialement composé de maïs concassé fin, de farine d'avoine granulée, de sarrasin écallé, de blé broyé fin et saupoudré de graine de mil.

Baby Chick Scratch Feed donne des résultats magnifiques et à très peu de frais.

Nous conseillons la méthode suivante:—

Aussitôt qu'il est éclos, la nature pourvoit à la nourriture du poussin pour lui suffire pendant quarante-huit heures. Il n'exige pas de nourriture durant ce temps-là.

Que du sable sec et propre et de l'eau fraîche lui soient procurés; c'est tout ce qui est exigé pour son bien-être.

Après les deux premiers jours on peut lui donner trois fois le jour des œufs durs hachés fin, des croûtes de pain séchées, du lait caillé dur, ou une pâte épaisse de lait de beurre et de maïs.

Ajoutez graduellement à cette nourriture, de jour en jour, un peu de *"Baby Chick Scratch Feed."*

La seule chose à éviter c'est de donner cet engrais en boîte; il faut aux poussins beaucoup de bonne eau fraîche, mais ne la mêlez pas à la nourriture.

A cette période, l'usage de *"Baby Chick Scratch Feed Ogilvie"* enseignera aux poussins à gratter et par suite leur fournira l'exercice physique si nécessaire à leur croissance.

Nouriture conseillée après la première semaine:

Deux repas de *"Baby Chick Scratch Feed Ogilvie"* par jour sont suffisants tandis que *"Egg Mash Ogilvie"* devrait être tenu continuellement devant le poulet.

"Egg Mash Ogilvie" est riche en protéine digestible et, avec la proportion généreuse des carbohydrates contenus dans *"Baby Chich Scratch Feed,"* fournira les éléments nécessaires à la croissance des os, des muscles, du sang et des plumes, ainsi qu'à la production de la chaleur et de l'énergie.

Au bout de cinq semaines remplacez *"Baby Chick Scratch Feed" par*

"DEVELOPER FEED OGILVIE"

Il est composé de grains d'avoine, de Blé d'Inde cassé, de blé cassé, de Milo Maize et de sarrasin:

Les ingrédients composant cet engrais sont broyés plus gros en rapport avec la grosseur du poulet de manière à prévenir le gaspillage qui se produirait si l'on donnait une nourriture fine à de gros poulets.

"Developer Feed et *Egg Mash"* combinés développeront rapidement le poulet et le mettront à point pour

profiter de l'emploi de *"Egg Mash Ogilvie"* et de *"Scratch Feed Ogilvie."*

Ces engrais, si l'on y ajoute de la propeté, une ventilation convenable et l'exercice en plein air donneront des résultats très satisfaisants.

SCRATCH FEED OGILVIE.

Les ingrédients composant cet engrais sont mélangés avec *"Egg Mash Ogilvie"* dans des proportions scientifiques.

Le succès de ce mélange a été éprouvé par des éleveurs expérimentés. Il ne contient pas de grains inutiles. Il est très nutritif. Il a été essayé très soigneusement et sa valeur est prouvée.

"Scratch Feed Ogilvie" est composé de blé d'Inde cassé, de blé, de sarrasin, d'avoine, d'orge et de Milo Maize.

L'analyse certifiée est comme suit:—

Protéine	11%
Gras	3%
Fibre	5%

EGG MASH OGILVIE.

Contient une grande proportion de protéine facilement digérée et promptement convertie en œufs. Les ingrédients sont mélangés dans les proportions requises pour produire une nourriture parfaite.

Il est composé d'avoine granulée, d'orge et de blé d'Inde, de blé, de son, de viande pulvérisée, de pain de lin moulu, d'alfalfa et d'un peu de charbon de bois et de sel.

Tenez *"Egg Mash Ogilvie"* dans de petits auges où les volailles pourront se servir elles-mêmes en tous temps, et donnez-leur un copieux repas de parties égales de *"Scratch Feed Ogilvie"* et d'*"Egg Mash"* avant qu'elles se juchent pour la nuit leur procurant ainsi une ration bien équilibrée aidant au maximum de la pondaison.

Pour obtenir de bons résultats, il faut fournir aux poules une nourriture qui aide à la composition du blanc et du jaune de l'œuf dans une égale proportion, car autrement des jaunes trop volumineux se forment qui ne peuvent être pondus sans l'assistance des blancs et qui, à la longue, se transforment en gras.

Un 100 lbs de *"Egg Mash Ogilvie"* contient la matière de 270 blancs et 184 jaunes.

Un 100 lbs de "Scratch *Feed Ogilvie"* contient la matière de 147 blancs et 233 jaunes.

Ainsi 100 lbs de chacun de ces engrais contiennent ensemble la matière de 417 blancs et 417 jaunes.

Donc cette ration bien proportionnée assure un rendement superbe et maintient les poules en santé florissante, ce qui signifie:—

BÉNÉFICE POUR L'ÉLEVEUR.

Il est bon de se rappeler que pour obtenir les meilleurs résultats il faut que les volailles soient bien nourries, propres et confortables.

Il n'y a pas de pertes dans les engrais d'Ogilvie, les volailles absorbent tout et chaque once fait son œuvre.

Donnez-leur en la chance et elles vous rapporteront un PROFIT MAXIMUM à un COÛT MINIMUM, ou en d'autres termes:— de GROS BÉNÉFICES À PEU DE FRAIS.



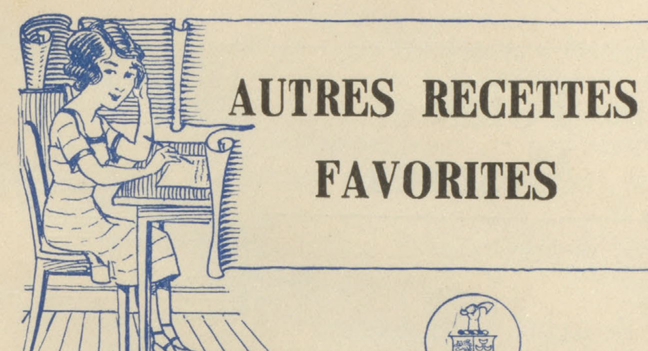


Poids et Mesures





1 cuillerée à sel	$\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé
4 cuillerées à thé de liquide	1 cuillerée à soupe
1 cuillerée à soupe de liquide	$\frac{1}{2}$ once
1 cuillerée à soupe, comble, sucre ou sel	1 once
2 cuillerées à soupe de beurre	1 once
2 cuillerées à soupe de sucre granulé	1 once
2 cuillerées à soupe de farine, rases	$\frac{1}{2}$ once
3 cuillerées à soupe de farine, combles	1 tasse
4 cuillerées à soupe de liquide	$\frac{1}{4}$ tasse, ou une roquille
4 cuillerées à soupe de café	1 once
$\frac{1}{2}$ roquille	1 verre à vin
4 demiards	1 pinte
2 chopines	1 pinte
4 pintes	1 gallon
1 chopine de lait ou d'eau	1 livre
1 chopine de beurre	1 livre
1 chopine de sucre granulé	1 livre
1 chopine de cassonade	13 onces
1 chopine de viande hachée, paquetée serrée	1 livre
1 chopine de liquide	2 tasses
$\frac{1}{3}$ de tasse d'amandes blanchies et hachées	1 once
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre, solide	$\frac{1}{4}$ de livre
1 tasse de farine de blé d'Inde	6 onces
1 tasse de raisins	6 onces
1 tasse de petits raisins	6 onces
1 tasse de suif haché fin	4 onces
1 tasse de miettes de pain	2 onces
1 tasse de miettes de pain, paquetées serrées	4 onces
1 tasse de blancs ou de jaunes d'œufs	$\frac{1}{2}$ livre
1 tasse	1 demiard
2 tasses de beurre, paqueté serré	1 livre
2 tasses de sucre granulé	1 livre
2 tasses de sucre pour pâtissiers	$\frac{3}{4}$ de livre
2 tasses de riz	1 livre
$2\frac{3}{4}$ tasses de farine d'avoine	1 livre
3 tasses de farine de blé d'Inde	1 livre
4 tasses de farine	1 livre
4 tasses	1 pinte
$4\frac{1}{2}$ tasses de farine Graham	1 livre
$4\frac{3}{4}$ tasses de farine d'avoine	1 livre
8 œufs avec coquilles	1 livre
10 œufs sans coquilles	1 livre



AUTRES RECETTES FAVORITES



INDEX ALPHABETIQUE DES RECETTES

COMMENT OBTENIR UN EXEMPLAIRE DES

RECETTES OGILVIE POUR LA CUISINIÈRE MODERNE

AFIN d'aider aux autres à obtenir un exemplaire de ces Recettes de Cuisine, et pour aider à leur distribution plus générale, nous avons inséré ici trois coupons que nous suggérons de détacher et d'envoyer à vos amies Sur réception de ces coupons avec 30c, en argent ou en timbres, le livre sera envoyé à l'adresse indiquée.

COUPON *pour les* RECETTES OGILVIE POUR LA CUISINIÈRE MODERNE

Veuillez Imprimer le Nom et l'Adresse

Nom

Numéro et Rue

Ville et Prov.

Exemplaire Anglais ou Français

Nom et Adresse du Fournisseur

dressez le coupon, avec 30c. en mbres ou argent, à votre fourisseur, dont le nom et l'adresse araissent ci-haut, ou à aucun s bureaux de la compagnie à Montréal, Fort William, Winnipeg et Medicine Hat.

COUPON *pour les* RECETTES OGILVIE POUR LA CUISINIÈRE MODERNE

Veuillez Imprimer le Nom et l'Adresse

Nom

Numéro et Rue

Ville et Prov.

Exemplaire Anglais ou Français

Nom et Adresse du Fournisseur

Adressez le coupon, avec 30c. en timbres ou argent, à votre fournisseur, dont le nom et l'adresse paraissent ci-haut, ou à aucun des bureaux de la compagnie à Montréal, Fort William, Winnipeg et Medicine Hat.

COUPON *pour les* RECETTES OGILVIE POUR LA CUISINIÈRE MODERNE

Veuillez Imprimer le Nom et l'Adresse

Nom

Numéro et Rue

Ville et Prov.

Exemplaire Anglais ou Français

Nom et Adresse du Fournisseur

Adressez le coupon, avec 30c. en timbres ou argent, à votre fournisseur, dont le nom et l'adresse paraissent ci-haut, ou à aucun des bureaux de la compagnie à Montréal, Fort William, Winnipeg et Medicine Hat.

FARINE *ROYAL*

LISTE COMPLÈTE DES PRODUITS OGILVIE

FARINES

Royal Household
Montroyal
Glenora
Sponging
Meota
Farine de son (*Graham*)
Famous
Montcalm
Centennial
Canada's Best
Diamond "A"
Laurel
Manitoba (*Buffalo*)
Warrior
Imperial
Farine de Maïs blanc

CÉRÉALES

Cœurs de Froment
Farine d'avoine roulée
Farine d'avoine "Standard"
Farine d'avoine granulée
Farine de maïs dorée
Farine de maïs "Sunshine"
Orge perlé
Orge mondé

NOURRITURES POUR ANIMAUX

Son
Gru
Recoupes "Acadia"
Recoupes "O'Dairy"
Moulée de blé
Moulée de Criblures de blé
Moulée "Alberta"
Moulée d'avoine "Victor"
Recoupes d'avoine
Moulée "Barlyo"
Moulée "O'Barly"
Moulée d'Orge
Moulée avoine et orge
Avoine Broyée
Moulée pour veaux
Baby Chick Scratch Feed
Egg Mash
Scratch Feed
Developer Feed
Moulée pour porcs
Moulée pour vaches laitières
Moulée au gluten
Maïs broyé
Farine de maïs jaune
Moulée "Hominy"
Moulée "Champion"
Moulée "Creamo"
Moulée "Eureka"
Moulée "Hercules"









Le Meilleur Blé du Monde Entier



La Meilleure Farine du Canada

